

* श्रीः *

॥ व्यंजनपाक प्रदीप ॥

* पांचों भाग *



अर्थात्

व्यंजनप्रकार पाकशास्त्र ।

पाकशास्त्रमें फरारी, दूधघर, पाकादि, अनसखड़ी,

सखड़ी, सिद्धकरवेकी (तैयारकरवेकी)

विधि विस्तारपूर्वक ।

❀ जिसको ❀

मथुरानिवासी गिरनारायणा ज्ञाति मुखिया रघुनाथजी

शिवजी ने बड़े परिश्रम सों मथुरा में

तैयार करके ।

बंबई टाइपसे—बाबू किशनलाल के

बंबईभूषण संजालय मथुरामें छपवाकर मसिद्ध किया ।

भाओं सुनी ८ सोमवार संवत् १९७०

वी पी द्वारा पुस्तक मँगाने का पता

सीताराम पुस्तकालय

विश्राम बाजार मथुरा मो 09837654007

सिद्धकर्ता के दस्तक: बा बाबर विना की पुस्तक बोले की समर्थ का मर्त

॥ व्यंजन - पाक - प्रदीप ॥

अर्थात्

व्यंजन प्रकार पाक शास्त्र
(पांचो भाग)

पाक शास्त्र में फरासी, दूध घर, पाकादि,
अठसखड़ी, सखड़ी, सिद्ध करवे की एवं
तैयार करवे की विधि विस्तार पूर्वक

जिसको मथुरा निवासी ऋताशरण ज्ञाति मुखिया
रघुनाथ जी ने बड़े परिश्रम सों मथुरा में भादों
सुदी अष्टमी सोमवार संवत् १९७० में तैयार किया

भूमिका ।

❀ शार्दूल विकीर्णित छन्द ❀

श्रीमद्दलम राधिका बृज धरणी, आनन्द दाता सदा ।
 दो घाणी रघुनाथ ने भगवती, टालो सह आपदा ॥
 प्रारंभे शुभ कार्य आश धर्मिने, कोटी प्रकृतों वडे ।
 इच्छा होय कृपालु जो तुजतणी, तो कार्य तेजे सरे ॥ १ ॥
 लक्ष्मी श्रुति धारि पीठ धरिणी, तारी दर्शनी मही ।
 प्रलाय श्रुती सांभली बलि छली, झुजावली संहरी ॥
 खोली रावण खंड रोक्य यमुना, न्होली दया विस्तरी ।
 मारी म्लेच्छ अभंग मंगल करो, लावण्य लीलाकरी ॥ २ ॥
 धार्यो आश्रय एक देक मनमा, श्रीबल्लभा धीरुनो ।
 जे छै दैनव्याल पाल जगनो, शान्ति प्रदा सर्वनो ॥
 साष्टांगे पद पंक जे रति घरी, हं ध्यान तनुं धरूं ।
 म्यंजन पाक प्रदीप प्रस्थ रचदा, सामर्थ्य देजो खरूं ॥ ३ ॥

❀ दोहा ❀

जय जगवन्दन जगपति, यादव वंश वतंस ।
 दिनमणि मण्डल ज्योतिमय, मुनिजन मानस हंस ॥ १ ॥
 अमल कमल समरग सदा, दनुज मदन घनश्याम ।
 प्रति पालक पर धर प्रभू, प्रणाम पूरण काम ॥ २ ॥
 विघ्न विभञ्जन बुद्धमणी, करिये कुशल कृपाल ।
 शिव सुत रघुने यदु पति, दे मन मोद विशाल ॥ ३ ॥

❀ दोहा ❀

मोर सुकुट शिर पर धरो, कर मुखी गुन शान ।
 शिवजीसुत रघुनाथ नित, धरत तिहारो ध्यान । १ ॥
 जैसे ब्रजवासियन की, प्रति दिन करो सहाय ।
 जैसे कृपा कटाक्ष कर, दीजे मार्ग बताय ॥ २ ॥

सुदिधाजी रघुनाथजी शिवजी

हरस्वती भण्डार पुस्तकालय

मथुरा ।

॥ प्रस्तावना ॥

“ श्री हरि सेवा बल्लभ कुल जाने ” अर्थात् श्री हरि की सेवा को प्रकार श्री मद्बल्लभ सम्प्रदाय में जैसी उत्तम और विधि पूर्वक है तैसी इतर सम्प्रदायादिकन में नहीं है । यह बात सर्व वादी सम्मत है । तैसैं ही व्यंजन, पाक, पक्वानादि वस्तुओं का और सिद्ध करवे की उत्तम रीति सों विधी और कहीं नहीं है, और ये विषय के ग्रन्थ गुजराती और हिंदुस्तानी भाषा के ऐसै कई तरह के छपे होंगें परन्तु अपन, सम्पूर्ण वैष्णवों भगवदी जन गुजराती काठियावाडी सम्पूर्ण देशी भाईयों के उपयोगार्थ और कई भाईयों की सूचना से ये ग्रन्थ तैयार करवें म आयो है तथा और जो पुस्तक छपी होयगी तासों याम बहुत व्यंजन पाकवानादि और सिद्ध करवे की विधी विस्तार पूर्वक या ग्रन्थ में अधिक दक्षिण करवे में आई है, ताकी विगत नीचे लिखे हैं हमने (व्यंजन पाक प्रदीप) नामक ग्रन्थ के पांच भाग में तैयार करके छपायो है नीचे प्रमाणः ।

प्रथम भाग में एकदशी में उपयोग आवे वाली सामग्री करवे की विधी गजगर, (शील) सिंघाडा, कूट्ट, कचे केला, साब, आलू वगैरह २० तरह की चीज लिखी गई है ॥

दूसरे भाग में दूध घरको प्रकार । अतनी भग सब्जों में चीजें होय है तितनी खोवा, तथा और, दूध, दही, पिस्ता, बदाय, मेवा वगैरह और नारंगी आम वगैरह फल वगैरह सों वने हैं ताकी क्रिया एक से तीस १३७ तरह की हैं ।

तीसरे भाग में पाकादि क्रिया गुलाब पाक, भिलावा पाक, मूसली पाक, सालम पाक, सनाय पाक, सौभाग्य सैंठ, सुरण पाक पंढर पाक, गोबरू, मयीआ उददो आ, अग्नी दीपक, वगैरह चूरण, मसाला क्रिया ३६ हैं ।

चौथे भाग में अन्नसब्जों की प्रकार माहूली सामग्री बहुत करके प्रशिद्ध है और अधिक कई तरह की एक सों पैसठ तरह की और कई तरह की खीर पूजा और कई तरह की गांठीआ, सेव, पकौड़ी, राइता, कचौड़ी, गुभिया, साधाना चटनी, वगैरह कुल वस्तु २५४ तरह की हैं ।

पंचम भाग सब्जों की प्रकार गांठी भात, और कई तरह के भात, दार, रोटी कई तरह की, खीला, रोव, कठोर, चूरमा, पापड; कदी दोकरा, भुंजना, सम्भारीआ आ कादि, वगैरह कुल चीजें १६६ तरह की हैं । कुल ११३ तरह की सामग्री है ।

या प्रकार बहुत परिश्रम सों तैयार करवे में आयो है । सो सज्जन पुरुष यावे कुछ भूल चूक होयसों क्षमा करेंगे और मेरे परिश्रम की सफल करेंगे और यह ग्रन्थ सम्पूर्ण सवे देसी हैं तासों सब देस में सबन के घर घर में तथा सब मन्दिर तथा सज्जन पुरुषों भगवदी वैष्णवों के घर में यह ग्रन्थ रहवे लायक है ।

जापका—

मुखियाजी रघुनाथजी शिवजी

सरस्वती भण्डार पुस्तकालय मथुरा ।

॥ व्यंजनपाक प्रदीप ॥

❀ प्रथम भाग ❀

एकादशीमें उपयोग आवेजैसी सामग्री करनेकी क्रिया
का

❀ सूचीपत्र ❀

विषय	पृष्ठ	विषय	पृष्ठ.
राजगरा (सोण) की पूड़ी तथा रोटीकी रीत	१	दहीबदा की रीत पिस्ताकी जड़ेकी	८
राजगिरा की सेद तथा सीरा	२	नारंगी की बरफी की रीत	९
राजगिरा के मगद के लड्डवा	॥	नारंगी की बरफी की दूसरी रीत	॥
राजगिरा के चून की कढी की रीत	॥	नारंगी की तवापूड़ी करवे की रीत	॥
सिंघाड़े के चून की पूड़ी तथा सीरा	१	नारंगीकी तवापूड़ीकी दूसरी रीत	१०
तथा पताइ (बेंस)	॥	नारंगी के सीरा की रीत	११
कूट की पूड़ी तथा सीरा तथा रोटी	४	नारंगी के सीरा की दूसरी रीत	॥
कच्चे कोला की पूड़ी	॥	नारंगी की बरफी की रीत	॥
सांवा का भात तथा तिधारी लापसी	५	नारंगी के मनोहर की रीत	१२
आलू के चकता तथा आलू के खुमण- की सेव आलू के टुक की रीत	॥	आम के रस की बरफी	॥
आलू के टुक को शाक तथा आलू- को शाक पतरो फार की खुमण	६	आमकी बरफी बनानेकी दूसरीरीत	३
कांकली। एकादशी में उपयोग की	॥	आम के रस को सीरा	॥
सामग्री २० तरह की क्रिया	॥	आम के सीरा की रीत	॥
प्रथम भाग समाप्त।		कच्ची केरी के सीरा की रीत	॥
भाग दूसरा।		कच्ची केरीके सीरा की दूसरी रीत	१४
दूध घर की सामग्री प्रकार का		आम की तवापूड़ी की रीत	॥
❀ सूचीपत्र ❀		पिस्ता के सीरा करवे की रीत	१५
तिगाडा के मनोर की रीत		पिस्ता की बरफी की रीत	
		पिस्ता के मोनथार जालीको (मेसूच)	
		जाली को मोनथार (मेसूच)	१६
		पिस्ताके की दूसरी रीत	॥
		वदाम को सीरा करवे की रीत	॥

विषय	पृष्ठ.
बदाम के सीरा की दूसरी रीत	१७
बदाम की बरफी करवे की रीत	"
बदाम के सीरा की विधि	"
बदाम के मेसूब की रीत	"
बदाम के मेसूब की दूसरी रीत	१८
बदाम की जलेबी की रीत	"
बदाम की रोटी बनाने की रीत	१९
सोवा (भावा) करवे की रीत	"
बरफी के सोदा की रीत	२०
बरफी करवे की रीत	"
पेड़ा पकड़ी चासनी के सफेद की रीत	"
पेड़ा के शरी पकड़ी चासनी के की रीत	२१
पेड़ा सफेद कच्ची चासनी सफेद	"
पेड़ा के शरी पकड़ी चासनी की रीत	"
सोवा के सेव के लड्डुआ की रीत	"
सोवा के ठौर, सोवा के गगन	२२
मन्दिरन में कहुँ नहीं शोष है	"
कपूरनाड़ी सोवा की	"
सोवा के मगद के लड्डुआ	२३
सोवा के मनोहर	"
सोवा के गुँजा मिथी भर के	"
सोवा के मेवाटी मिथी भर के	२४
मेवाटी मेवा को महीन रवा भरके	"
सोवा की सेव	"
गुँजा ऊपर पिस्ता भीतर मिथी भ.	२५
गुँजा सोपरा को खुमण भरके	"
गुँजा में मासुन मिथी भरके	"
दूध के लड्डुवा	२६

विषय	पृष्ठ.
कच्चे केला की घारी करवे की रीत	"
मूँगफरी के मेसूब की रीत	२७
काजू के मेसूब की रीत	"
सकरकंदी के शीरा की रीत	"
माधुरी के फूठके सीरा की रीत	२८
गुलाब के सीरा की रीत	"
बरफी आलू की	"
कन्द की बरफी की रीत	"
सूरन की बरफी की रीत	२९
बरफी दही की रीत	"
बरफी खारबूजा की रीत	"
घीया को (दूधिया) की बरफी	३०
कच्चे केला के मनोहर करने की रीत	"
दही को मनोहर	"
आलू को मनोहर	३१
अरबी को मनोहर करने की रीत	"
रताऊँ को मनोहर करवे की रीत	"
सूरण को मनोहर	३२
अरबी की जलेबी करवे की रीत	"
आलू की जलेबी	३३
कच्चे केला की जलेबी	"
दही की जलेबी	"
चिरोली की तवापूड़ी	"
सोपरा के खुमण की घारी पूड़ी	३४
दही बडा की रीत	"
खुरमा	३५
खुल चिलास	"
अमृत रसावली	३६

विषय	पृष्ठ.	विषय	पृष्ठ.
अमृत रसावली की दूसरी रीत	११	मलाई पाक की रीत	३६
माखन बड़ा	११	मलाई कचची ऊपर की रीत भ्रमान	११
घीया का हलवा	३७	दूध की कचची मलाई की रीत	११
दही को मगद	११	राज बीही	११
आलू को मगद	३८	अधोटा दूध की रीत	४७
रतालू को मगद	११	खुरचन की रीत	११
भूरण को मगद	११	दही जमापये की रीत	११
पंच धारी के लड्डुवा	११	बासोंदी करवे की रीत	११
रस गुच्छा	३९	घीया की खीर	४८
मुलाब जामन	११	मखाना की खीर	११
गुप चुप	४०	पिस्ता की खीर	११
खीर मोहन	११	बादाम की खीर	११
सरजूजा के बीज के लड्डुवा	४१	छुआरा की खीर	४९
चिरोजी के लड्डुवा	११	गुलकन्द	११
इलायची दाणा करिवेकी रीत	११	सेवती के फूल का गुलकन्द	११
काजू पागवे की रीत	११	भाँवले के मुरब्बा की रीत	११
बादाम पागवे की रीत	३२	केरी के मुरब्बा की रीत	९०
पिस्ता पागवे की रीत	१	बेलगिरी के मुरब्बा की रीत	११
चिरोजी पागवे की रीत	११	पेठे का मुरब्बा	९१
रेवे पागवे की रीत	११	नासपाती का मुरब्बा	११
दिन गिमी की रीत	११	तकर लाल का बिलसाह	११
खाँव को मेल धोपये की रीत	३३	सरजूजा का बिलसाह	११
तिल रोटी	११	कमरस का बिलसाह	५२
रेवड़ी करवेकी रीत	४४	कितमिस का बिलसाह	११
सेठली	११	पक्के फेला का बिलसाह	११
गठली	११	शरवत अन्नाश का करवे की	११
गजक	११	रीत	९३
दूध पूषी	४९	अंगूर का शरवत की रीति	११

विषय	पृष्ठ.
अनार का सरयत	५४
नीवू की सिकन्धी	५५
अबलह भदरस का	५६
दूपपर की सामग्री ३७ तरहकी क्रिया दूसरा भाग समाप्त ।	क्रिया

तृतीय भाग ।

❀ पाकादि क्रिया ❀

मुलाच पाक	६९
भिडावा पाक	७१
सूसडी पाक	६६
साळम पाक	७१
सनाप पाक	६८
सौभाग्य सोंठ पाक	७१
सूरण पाक	६९
पेठा पाक	६०
पेठा की मिठाई	६१
पीपर पाक	७१
गोखरु पाक	६९
गोखरु का चूरन	७१
मेथिआ लडुआ	६३
मेथिआ लडुआ दूसरा	७१
लडकीआ लडुआ छोटे	७१
लडकीआ लडुआ बडे	६४
अग्नि दीपक	६६
अग्नि दीपक दूसरा	७१
काम दीपक की रीत	६७
वांनरी गुटका	६८
छुरारे के भावने की रीति	७१

विषय	पृष्ठ.
सूरज मोदन	६९
रति वर्द्धक मोदन	७०
चूरन अमलबेद अग्निमुखी	७१
हिंगुलाष्टक चूरन	७१
हिंगुलाष्टक चूरन दूसरा	७१
पाचक मसाला	७१
गरम मसाला	७१
मसाला	७१
पीपर पचाव की	७२
धुधा पीपर	७२
द्राक्षापण	७२
छोटी हरद	७३
रुची धनियाँ	७३
अप रोग की अभीर दवाई	७३
आंस के पडर आवते होंय ताकी- दवाई	७४
पाकादि क्रिया तीसरेभाग में ३६ तरह की क्रिया समाप्त ॥	

चौथा भाग ।

अनसखडी की सामग्रीकी सूची	
ठोर करनेकी रीति	७५
कमती मोनके ठोरकी रीति	७५
ठोरकी तीसरी और चौथी रीति	७५
सकरपारा करनेकी क्रिया ठोरप्रमाण	७५
सेवके लडुआकी रीति	७५
इंहीके सेवके लडुवा	७५
भांवकेरसके लडुवा	७५

विषय	पृष्ठ.	विषय	पृष्ठ.
नारंगी के सेव के लड्डुआ	७१	मोतीचूर के लड्डुवा	७५
नींबू के रसके सेव के लड्डुआ	७७	दहीबड़ा, दहीबड़ा की क्रिया	"
अधोटा दूध के सेव के लड्डुआ	"	दहीबड़ा की दूसरी रीत	८६
मनोर के लड्डुआ की रीत	"	चपटिया स्वाजा	"
दही के मनोर की क्रिया	"	स्वाजा गूथजी के	"
अदरक को मनोर	७८	दहिथरा, तलसाकरी की रीत	८७
गीजडी को मनोर	"	मासन बड़ा की रीत	"
मन मनोर के लड्डुआ	"	पपची की रीत	"
दुग्धा को मनोर	७९	ढेरबडी करिवें की रीत	८८
तिगडा को मनोर	"	जलेबी करवे की रीत	"
मींबू के रस को मनोर	"	इमरती की क्रिया	९०
सूरन को मनोर	"	बेसन को मोनधार	"
सकरकन्दी को मनोर	८०	मोनधार दहीके की रीत	९१
आलू की मनोर	"	मोनधार अमास को	"
कच्चे केला को मनोर	"	मोनधार अमरस के की रीत	"
आंव के रस को मनोर	"	मोनधार नारंगी के की रीत	९२
नारंगी को मनोर	८१	नारंगी के की मोनधार की दूसरी	"
खोवा को मनोर	"	मोनधार खरबूजा को	९३
खोवा के मनोर की दूसरी रीत	"	मोनधार छिले बेगन को	"
गगन की रीत	"	मोनधार बेगनकी दूसरी क्रिया	"
मेदा की बूंदी के लड्डुआ	८२	छोला को मोनधार	९४
बूंदी के लड्डुवा	"	दही मकई को मोनधार	"
बूंदी के लड्डुआ की तीसरी रीत	८३	मोनधार उरद के चून प्रोटे को	"
अमरस की बूंदी के लड्डुआकी रीत	"	मूँग के चून की मोनधार	९५
नारंगी के बूंदी के लड्डुआकी रीत	"	मेदा को मोनधार	"
बेसन के लाखणसाई लड्डुवा की	८४	चन्द्रचदय चोसा की मोनधार	"
बेसन के महीन सेव के लड्डुआ	"	मोनधार थोड़े घीमें करवेकी क्रिया	९६
हरी बूंदी	"	मोनधार उरद की दारको ताको-	"

पृष्ठ.

विषय

पृष्ठ.

अमृत शिरोमणी मूँगकी दार की	१७
मूँगकी दार के ऊपर के लड्डवा	१७
पानढी आसाटा	१८
पानढी आसाटा की दूसरी क्रिया	१८
घारी की सामग्री	१९
घारी की सामग्री की दूसरी क्रिया	१९
मेवाटी की क्रिया	२०
खोवा बाटी की सामग्री की क्रिया	२०
चन्द्रकला की सामग्री	२०
केशरी चन्द्रकला	२०
उपरेटा की सामग्री	२०
उपरेटा केशरी, खाला गुजराती	२०
खाला केशरी	२०
घेवर करने की क्रिया	२०
चावर की सामग्री	२०
घेवर दूसरी तरह को	२०
चावर दूसरी तरह के क्रिया	२०
गूँजा की सामग्री	२०
खोवा के गूँजा की सामग्री	२०
मेवा को गूँजा	२०
खोपरा के सुमन के गूँजा	२०
नवापूडी की सामग्री	२०
दूध चना की दार के दूध में चाफ के करने की क्रिया	२०
चना की दारको जलमें भिगोय के	२०
तवापूडी की क्रिया की तीसरी रीत	२०
तवापूडी चनाके बेसन की चौथी रीत	२०
आव के रस की तवापूडी	२०

नारंगी तवापूडी की विमत	२०
तवापूडी खरसूता की	२०
आलू की तवापूडी	२०
सफरकन्धी की तवापूडी की रीत	२०
सफरीआका तवापूडी	२०
गुड की करवेकी क्रिया	२०
मीठी कचोरी करवे की रीति	२०
शिखोरी की रीति	२०
कपूर नारी कीक्रिया	२०
गुडकी कपूर नारीकरवेकीक्रिया	२०
खरसूता कीरीति	२०
पिरोजमंडा खरसा करनेकी कीक्रिया	२०
मुसबिलास की विधि	२०
मांडाकर नेकी क्रिया	२०
इन्द्रसा करकेकी क्रिया	२०
इन्द्रसा करनेकी क्रिया दूसरी	२०
खीरबदा कीरीति	२०
सामग्री मीलवाकी रीत	२०
दूधपूवा करने कीरीति	२०
दूधपूवा की दूसरी विधि	२०
गुडकी बन्दी के लड्डवा की विधि	२०
बेसनकी गुडकी महीन सेवके लड्डवाकी रीत	२०
बेसनकी गुडकी मोटी सेवके लड्डवा	२०
गुडकी चिको गुडधानी जमाव केकी रीत	२०
गुडके पूवाकी रीत	२०
गुडके पूवाकी दूसरी रीत	२०
गुडके गुळ गुळा की रीत	२०

विषय	पृष्ठ	विषय	पृष्ठ
गुड़के गुणा की रीत	"	खांड पोषण की क्रिया	"
गुड़की गुल पापडो	"	बूरा करवे की रीत	१२०
करवेकी रीत	"	जाली को मोहनधाल	"
गुलपापडी के लड्डवाकी दूसरीविधि	१२०	(मेसून) की क्रिया	"
इंद्र मोदक की रीत	"	मदन मोदक की क्रिया	१२१
रस गुडदा की रीत	"	मदन दीपक, दीपक मनोहर	"
कान्ती वडा की क्रिया	१२१	धिरौजी की गुझिया	"
भमृत् रसावली	"	पिस्तकी गुझिया की विधि	१२२
शिकारत बुडकल	१२२	गुलगुला की विधि	"
पंचवारीफनी करने की क्रिया	"	सुरन के लड्डवा	"
केनी केशरी	१२३	बदामी हला की क्रिया	१२३
मगदवसेनको	१२४	सूके इलवाकी की क्रिया	१२४
मगद चापरको	"	शीखरन बही	"
गुड़के मगदकी रीत	"	सीरा चोखा की	"
उबदको मगद चूणा के लड्डवा	"	सेवकी खीर	१२४
की रीत	"	मेदाके मनका की खीर	"
खांडके चूरमा की दूसरी रीत	१२५	पेंदूके रवा की (संजाबकी) खीर	"
गुड़के चूरमा की रीत	"	खरखरी की रीत	"
ढोसाको गुड़को चूरमा	"	भांमन की पूडी	१२५
घारा लड्डवा	"	सादा पूडी	"
लाफसी की रीत	१२६	सादा सिद्ध पुरिआ पूडी	"
लाफसी की दूसरी रीत	"	जीरा पूडी	१२६
लाफसी की तीसरी रीत	१२७	मेदाकी पीठी पूडी लुचड़े	"
चोखा की लाफसी की रीत	"	अडबी की पूडी	"
पूडी की रीत	"	लुको नीचूके रसकी पूडी	१२७
सीरा खांड को, मेदा को सीरा	१२८	मेंघीकी भाजी की पूडी	"
बेसन को सीरा	"	चूका की भाजी की पूडी	"
बेसन के सीरा की दूसरी रीत	१२९	भरमा पूडी	"
गुड़ को सीरा	"	दहीकी पूडी	१२८

विषय	पृष्ठ	विषय	पृष्ठ
पपड़ी करवे की क्रिया	११	दूसरी क्रिया	१४८
फारसी पूड़ी	११	टिडोडा को संधानों	११
बेंगन की पूड़ी	१२९	बेर को संधानों	११
पना की पूड़ी	११	बाँत को संधानों	११
खीरकी पूड़ी छूटी	११	राई केरीको संधानों	१४९
भाठिया की क्रिया	१४०	संभारी केरी	११
गद्दीन सेच पेसन की	११	इलायची को संधानों	११
गोरसंकी भाजीके मुठिया	११	पीपर को संधानों	१५०
पकोडी की क्रिया	१४९	पीपर को राई को संधानों (अचर)	११
आम के रसकी पकोडी	११	हरे जायफल को संधानों	११
शेरडी (गाँडे बाँटा) के रस की	११	धूरन को संधानों	११
पकोडी	११	गुवार फली को संधानों	१५१
बेंगन के भुजेना	१४२	आलूको संधानों	११
गईता बेंगनको	११	अदरक को संधानों	११
किसमिस को राईता	१४३	गोर केरी	१५२
अनसखडी के भरपा के गुंजा	११	लोंजी केरी	११
हरेचना (मूँट) के गुंजा	११	नीबू को संधानों	१५३
हरे बंटाणा (गटर) के गुंजा	१४४	गोर नीबू को	११
हरे चौला की मुठिया	११	संधानों	११
भुंगकी दारकी कचौडी	११	बंगाली संधानों	१५४
उबड़ की दारकी कचौडी	१४५	काकडा को संधा	११
दही बटा	११	संधानों	११
चना फड फडीआ	१४६	करमदा को संधानों	११
चनाकी दार	११	सेलरा को संधानों	१५५
चनाकी दार	११	दरी फारी मिरच को संधानों	११
लुके चना तथा दार	११	लुवारे को संधानों	११
संधाने करव की क्रिया	१४७	चटनी भीठे नीम की	११
नोर	११	पित्त शान्ती की चटनी	१५६
गुंदा [सभारिआ]	११	मुनक्का के चटनी	११
गुंदा [लिमोडे] के संधाने की	११		

विषय	पृष्ठ	विषय	पृष्ठ
सादा चठनी	"	बड़ी भात	"
खुबन पका (चिडवा)	१५७	छोला भात	१६३
आलू पका	"	मटर भात	"
चटनी कोटकी	"	हरे चौरा भात	"
चटनी सूकी तैलगी	१५८	लौंग भात	"
हरे धनियों की चटनी	"	अदरक भात	१६४
इपछी के फूलकी चटनी	"	पांचो भात की क्रिया	"
सूके धनियों की चटनी	"	गेवा भात	"
सूके धनिया की मधी चटनी	१५९	शिलहरन भात	"
खुबन चटनी	"	पूही भात	१६५
सोना भुखी की चटनी	"	खटो भात	"
पावन चटनी	"	बडी भात	"
पापड पका (चिडवा)	"	अमरस भात	"
दाणिया [चना सिले]	१६०	नारंगी भात	१६६
पका [चना चिडवा]	"	घीया भात	"
खुबन काकड़ी	"	केला भात	"
हरी सालके चिडवा	१६१	सरसुजा भात	१६७
चना करनेकी रीत	"	खिचडी मूँग की दारकी	"
फुलवा करनेकी रीत	"	खिचडी आसं मूँग की	"
अनसखडी की सामग्री		खिचडी अरहर की दारकी	१६८
२५४ तरह की क्रिया		खिचडो, खिचडी भीठी	"
घीया भात समाप्त ।		शेटी मेंहूँ की, दुपही रोटी मेंहूँकी	१६८
पंचम भाग ।		मिमी रोटी, बेजर की रोटी	१६९
सखडी की सामग्री की क्रिया		मूँग की रोटी	"
सखडी को तफार	१६२	फैना रोटी, भरमा रोटी	१७७
वेसन भात	"	तिगाडा के टिकडा, पूरन पूही	१७२
		वृषकी अरहरकी दार की	१७३
		पूरण पूही	१७४

विषय	पृष्ठ.	विषय	पृष्ठ.
चनाकी दार की पूरण पूड़ी	११	उदककी छिलकनकी दार	१८५
भरज रोटी	११	नेवटी दार मूंग की छडिपलदार	११
भरबी की पूरण पूड़ी	११	मूंग की छिलकन की दार	१८६
प्रिसे ठिकड़ा	१७४	मेथी चना की दार	११
साजरे के परामठे	११	कढ़ी	१८७
रोटी वाजरे की	११	पतर बेलिया की कढ़ी	१८८
मैदू की गुड की मीठी रोटी	११	तीन कुडा चूरमा	११
बाटी	११	चूरमा की दूसरी क्रिया	०८९
बदा की बाटी	११	बाफ़ी चूरमा धूली (रबी की)	११
गुड की मीठी बाटी	१७६	मूडकी दार की बड़ी	१९०
अदरक की बाटी	११	उदक की बड़ी	११
चीला की रोत	११	सिलकड़ी देवरी	११
गुड की दार के चीला	१७७	बहा उदक की दार के	१९१
वेसन के चीला, गुड के चीला	११	मगोडा, कचौरी मूंगकी दारकी	११
वूरे के चीला, वेशन के मठिया	१७८	कचौरी उदक की दारकी	१९२
वेसन के सेव, जभरा की	११	पापड उदक की दार के	१२३
पौसा कली	१७९	पापड मूंगकी दारके, पापड होकरा	१२४
सेव मेदा की (पाठिया की)	११	मूंग की दार के होकरा	१२५
कठोर बाल की दार	१८०	चना की दार के खुषण होकरा	११
दार मूडकी छुटी	१८१	वेसन के होकरा, वेसन के होकरा	११
चनाकी दार छुटी	११	मीठे खंहरा	१२६
मूंग की अंकुरी	११	वेसन और मेथी की भाली	११
माँठ के चधारीआ, आखे उदक	१८२	(पत्ती) के मुठिया	११
आखे चना बाल तथा मटर	११	घीया के मुठिया	११
हरे मटर, चौरा मूंग छुटा	११	भुजेना प्रकार	११
(खिंटेया) दार अरहर की	११	बिगन के भुजेना	१२७
अरहर की लचकादार और	१८४	गुरिया के भुजेना	१२८
ओसासनदार उरद छडिपलदार	११		

विषय	पृष्ठ.	विषय	पृष्ठ.
पके केला के भुजंगा	१९८	बेंगन और चनाकीदार का शाक	१९
घेरपेगड़ी पकेके भुजंगा	"	सेमबेंगन का शाक	१९
कोलाके भुजंगा	"	बेंगन दुबकी का शाक	२०४
खामके भुजंगा	"	बेंगन टोकरी का शाक	"
पानके भुजंगा	१९९	बेंगन के शाक में दही डारके	"
बेंगन के भंगमा सभारिजा	"	बेंगन का भरणा	"
टीडोरा के संभारिजा	"	बेंगन के मूला	२०५
परवल के संभारिजा	२००	आलू का शाक	"
कच्चे केला के संभारिजा	"	आलूकी सेर	"
आलू के संभारिजा	२०१	सकरफन्दी का शाक	२०६
करोला	"	सकरफन्दी का पत्तरी शाक	"
भिंडी	"	गुवारकी फली का शाक	"
तोरेई [तुरिया]	"	रशर कोलाको शाक	२०७
शाकादि क्रिया	"	ग्वार तोरेई का शाक	"
शाक बराजी	"	चौरा की फलीका शाक	"
बेंगन बहीका शाक	२०२	सम्भरा की सींगका शाक	"
बेंगन आलूका शाक	"	सेमका शाक	२०८
बेंगन रत्नालूका शाक	"	सूरण का शाक	"
बेंगन मेथीका शाक	"	दूसरी रीति	"
बेंगन गाठिजा का शाक	"	अरबी का शाक	"

❀ इति व्यंजनपाक प्रदीप की अनुक्रमणिका समाप्त ❀



❀ केश कल्पद्रुम ❀

इस पुस्तक में मित्रजन करने अर्थात् बालों को काळा लाल हरः करने के १०० नुसखे बहुत सी अंग्रेजी हिन्दी डाक्टरों पुस्तकों से लिये गये हैं । आम के आम मुठली के दाग का दुर्दान्त इन्हीं पुस्तक में चरितार्थ है अर्थात् तफेद बालों को काळा करके मुँह से ज्वरान वनना हो तो इस पुस्तक को खींचिये और धनी बनना हो तो इस पुस्तक में से नुसखे तयार कर करके बेचिये और जाम उठाइये । पुस्तक के मुज के हाम्दने मूल्य १) आना कुछ भी नहीं है ।

❀ डाक्टरों चिकित्सासार ❀

इस पुस्तक में डाक्टरों मतानुसार रोगों का निदान लक्षण और इलाज बहुतासी डाक्टरों पुस्तकों से संयोज करके लिखा गये हैं, अतीतक होयका है सबही आवश्यक चीजों को इकट्ठा करने का यत्न किया गया है । पुस्तक के अन्त में औषधियों के अंग्रेजी हिन्दी नाम उनके गुणगुण और काना की एक छोटी सी तालिका दी गई है इसका चिकित्सक के लिये बहुत उपयोगी होना समझइे । यह पुस्तक चिकित्से मेंटे कामज पर सुव्यय भाषाओं में करिव २०० पृष्ठके छापकर तयार है मूल्य भी ॥२) है ।

अष्टांगहृदय (वाग्भट) भाषाटीका वैद्यक ग्रंथः ।

यह ग्रन्थ बृहत्समी में से एक है यह ग्रन्थ चरक, सुश्रुत, संहिता, भास्करिमार संहिता, महा संहिता, भारताङ्ग संहिता मेरु इत्यादि अनेकग्रन्थों का सार लेकर महर्षि वाग्भटने रचा है इसकी इत्ना ही प्रति छप २ फर चिकित्सार्थ परन्तु इसकी टीका बहुत सुद्ध तथा सरल है ऐसा वाग्भट ग्रन्थ कहीं नहीं छपा जयाइये तारीफ क्यर्थ है कीमत ८ आठ रुपये मात्र ॥

पुस्तक मिलने का पता—

सुखियाजी रघुनाथजी शिवजी

सरस्वती मण्डार पुस्तकालय

मथुरा ।

॥ व्यञ्जनपाक प्रदीप ॥



अर्थात्

व्यञ्जनप्रकार तथा पाकशास्त्र

श्रीकृष्णायनमः । श्रीगोपीजनवल्लभायनमः ॥

✽ प्रथम भाग ✽

एकादशीमें उपयोग आवै जैसी सामग्री करनेकी क्रिया ।

राजगरा (सील) की पूड़ी तथा रोटी ।

राजगरा को चून सेर ५१ घृत सेर ५१

राजगरा (सील) के चूनको जल छेडपावको चूल्हे पर षट्वावे जल खुदके जब चून तीनपाव वामें धधराय के बाफनो फिर उतारके बाकी को पावभर चून मिलावनों और करडो होयजाय तो जलको हाथ देनो और घीको हाथ देके नरमाय कोमल कर के लोवा ४० करके ऊपर गीलो कपडा ढांकदेनो पाछे राजगराके चूनके लोवाको थोडो२ पलोयन लगाय के पूड़ी बेलनी पाछे सूक्ष्म आंचसों धीमें तलनी परिपक्व होय जब निकासलेनी और झरझरा (पोना) में नितारके वासनमें धरनी ॥ और जो एकसेर चूनकी पूड़ी पावसेर धीमें करनी होय तो पहले गरम जलमें चूनको मांडना फिर ऊपर प्रमाण पूड़ी बेलके तलके निकासलेनी और जो रोटी करनी होय तो चूनको चाकूके ऊपरकी विधी प्रमाण बेलके रोटी को सेकलेनी फिर घी चुपडनों ॥ १ ॥

२ राजगरा की सेव

राजगरा की (सीलकी) चून सेर ५१ घी सेर ५१

राजगरा (सील) के चूनको ऊपरकी विधि प्रमाण बाफनों पाछे घी तथा जलको हाथ देके गरमावनों पाछे झरझरा (पीना) में सेव पाडनी, मन्दी २ आँचसों सिकजाय तब झरझरा (पीना) सों निकासके नितरवेदेनी अब जो फीकी करनी होय तो काली मिरच तथा जीरा तथा सेंधो नोन खूब महीन पीसके धुरकावनों और जो रीझ करनी होय तो सेर ५१ दूराकी चासनी करके छूटी बूंदी प्रमान पागदेनी, अथवा खांडकी चासनीकर पागदेनी २

३ राजगरा की मीरा

राजगराको चून सेर ५१ घृत सेर ५१ दूरा सेर ५१॥

राजगरा (सील) के चूनको घीमें सूत्र सेकनों पाछे घीमें जल सेर ५१॥ पधरावनों जल सोसजाय तब दूरा अथवा खांड पधरावनी और हलाकते जानी कौचा तथा कड़ेघामें चेंदि नहीं तब उतार लेनी ॥ ३ ॥

४ राजगरा के मगद के लड्डुआ

राजगराको चून सेर ५१ घी सेर ५१॥ दूरा सेर ५१

राजगरा के चून को घीमें भूनके दूरा मिलायके लड्डुवा बांधे जितने बडे बांधने होंय ताप्रमान बांधे ॥ ४ ॥

५ राजगरा के चूनकी कटी

राजगराको चून सेर ५५ जीरा तोला पाव, मठा सेर ५१॥ मिरचकारी पिसी तोले १।) सेंधो नोन तोला २॥) घी तोला १ मठा में राजगरा को चून और पिसी मिरच इसके घोर करने पर कट्टिया में भी इसके छोक जीरा को कनों जीरा लाल होवे

तब घोरकों लोंकदेनों हलावनों कडछीसों तीन चार सदका
(उफान) आवे ता पीछे उतारलेनी पाछे सेंधानोन पिस्यो डार
के हलावनों प्रथम देखलेनी जो गात्री होय तो जल पधाय के
सदका दिवाय फिर उतारलेनी पीछे नोन डारनो ॥ ५ ॥

६ सिंघाडेके चून की पूड़ी ।

सिंघाडा को चून सेर ५१ घृत सेर ५ = डेढपाव,
सिंघाडे के चूनकों गरम जलसों माँडनो फेर घीकों जरा हाथ
देके सम्हारनों फेर सिंघाडे के चूनके पलोथन सूं पूड़ी बेलके
तलनी ॥ ६ ॥

७ सिंघाडे को सीरा ।

सिंघाडे को चून सेर ५१ घी सेर ५॥ बूरा सेर ५१॥
सिंघाडेके चूनकों घृतमें भूननों फिर जल गरम सेर ५२॥ वामें
पधरावनों हलावनों जल सोखजाय तब बूरा अथवा खांड
पधरावनी और हलावनों कडाई तथा कोंचामें लगे नहीं तब
उतारलेनी भोग धरनों ॥ ७ ॥

८ सिंघाडे को पतोड घेंस ।

सिंघाडे को चून सेर ५१ कार्गामिरच पिसी तोला ३) मद्य
सेर ५२॥ जीरा शुन्यो तोला १) सेंधानोन तोला ४) पिस्यो
सिंघाडे के चून को मद्यमें घोर करनों फेर कंठैया में डारके
बाफनों सीरा जैसो होय तब उतारलेनी फिर वामें कार्गामिरच
पिसी तथा शुन्यो जारा और सेंधानोन पिस्यो पधरायके मिलाय
के एक थार पीतरके में घी चुपड के जमाय देनों फटोरते बरा
बर करके फिर चक्कूते चौकोर टुक करले ॥ ८ ॥

९ कूट्ट की पूड़ी ।

कूट्ट को चून सेर ५१ घी सेर ५१=

कूट्ट के चूनको ऊपर की रीत प्रमाणे वाफ्नो ऊपर की रीत प्रमाणे घीको धाध देके लोवा करके पूड़ी बेलके तलनी पलोथन सों बेलनी ॥ ९ ॥

१० कूट्ट के चूनको सीरा ।

कूट्ट को चून सेर ५१ को घी सेर ५१॥ में भूनके गरम जल सेर ५२॥ पधरावनो जल सोखजाय तब बूरा अथवा खांड सेर ५१॥ पधरावनी सूब एकास होजाय तथा कढ़ैया में कौंचामें लगे नहीं तब उतार लेनो ॥ १० ॥

११ कूट्ट की रोटी ।

कूट्ट को चून सेर ५१ घी सेर ५१=

कूट्ट के चूनको बाकके लोवा करके पलोथन सों बेलके सेकनी फुलावनी फिर घी चुपडनी,

कूट्ट की कड़ी भी ऊपर प्रमान होय है और पतोड (घेस) भी ऊपर के प्रमान होय है ॥ ११ ॥

१२ कबे केलाकी पूड़ी ।

कबा केला सेर ५२ घृत ५१= कालीचिरच तोला १॥) जीरा तोला ॥) राजगरा को चून सेर ५१=

कबे केलाको छिलका समेत जलमें वाफने फिर छिलका उतारके पीसने फिर घामें राजगराको चून सेरपाव मिलावनो फिर घामें पिश्यो जीरा तथा पिसी कारीभरच मिलाय लोवा पाडके राजगरा को चूनको पलोथन सों पूड़ी बेलके घीमें तलनी ॥ १२ ॥

१३ सांवाकां भात ।

सांवा सेर ९१ घृत सेर ९८

सांवाको जलको अधेन सूब होय तब ओरदेनों भात माफक होय जाय कर्नी नहिं रहे तब उतारलेनो और घी पधराय देनों ॥ १३ ॥

१४ सांवा की ब्रधारी लापसी ।

सांवा सेर ९१ बूरा सेर ९१ घी सेर ९- छटांक

सांवा की जलको अधेन बरके वामें बूरा अथवा खांड सेर ९१ हारके खदके तब सांवा और देनों होय चुके तब वामें घी पधरायके एक थालमें जमाय देनों फिर चाकूते दूक करने ॥ १४ ॥

१५ आलू के चकता ।

आलू सेर १९ घी. सेरपाव. सेंधानोंन पिसो तोला २) कारी मिरच पिसी तोला १) आलूके छिलका उतार के चकती करनी फिर घीमें तलनी लौन मिरच भुरकायदेनों ॥ १५ ॥

१६ आलू के खुमणकी सेव ।

आलू सेर ९१ घी सेरपाव सेंधानोंन पिसो तोला १) कारी मिरच पिसी तोला १) आलूको छीलके खुमणी में, खुमणके जल में तारलेनी फिर चाकूनीमें धरके नितार लेनी. फिर घीमें तलनी घीमें थोड़ी २ थोड़ी बुरकुरी तलनी. फिर वामें जौन मिरच भुरकाय देनो ॥ १७ ॥

१७ आलू के दूक ।

आलू सेर ९१ हरीमिरच नग ५। घी सेरपाव । जीरा तोलो १) सेंधानोंन तोलो २) पिसो कारीमिरच तोला-१) पिसी,

आलू को छीलके चार चार टुक अथवा बड़ेके आठ आठ टुक करने फेर घीको वधार धरके वामें हरीमिर्च तथा जीरा डार के वधार देने और घीमें खूब सड सडवे देने खूब सीज जाय तब उतार के नोन और मिर्च पिसी शुकदेनी ॥ १७ ॥

१८ आलू के टुक को शाक ।

आलू सेर ५१ घी तोला ४) जीरा तोला १। लूण तोला १) सेंधोनोन पिसो, मिर्चकारी तोला ॥) पिसी दही सेरपाव बुरा तोला ४) हरी मिर्च नग १ आलूको छिलका उतारके शाक जैसे समार के जीरा और मिर्चसो छोकदेने घीमें खूब सीजजाय तब दही और बुरा और पिसी मिर्च पधरायदेनी फिर उतारलेनो ॥

१९ आलू को शाक पतरों ।

आलू सेर ५१ घी तोला २ जीरू तोला १। नोन सेंधो तोला २ मठ सेर १ बुरो तोला २) मिर्चहरी २ आलू को छिलका उतारे के छोटे २ टुक समारे फिर जीरा और मिर्च को वगार देके छोकदे सीजजाय तब मठ पधराय देनों दो एक सडका आय जाय तब उतार लेनों नोन पिसो पधराय देनो ! येही प्रमान सुरण, तथा अखी, तालू, सकरकंदी, कांकडी, तुरीआं, चौराई, अथवा खरबूजा कौरह का शाक याही प्रमान होयहे, एकादशी में हलदी नहीं पडे ।

२० फरारको खमण कांकडी ।

कांकडी नरम सेर ५१ नासियल हरयो १ को खुमण, जीरू तोला ४)। नोन सेंधो तोला १०)। मूंगफरी के बीज सेर ५। हरी मिर्च तोला ५ अथवा कारी मिर्च तोला १० पिसी कांकडी के छोटे २ टुक चनाकी दारकी बरोबर करने पाछे वामें

नोन सेंधो पिस्यो तोला १० मिलायके मिसलके एक कपटार्ये बांधके ऊपर कुछ बोझ धरनों जासूँ जल खूब नितरजाय सूके होयजाय तब खोपरा कों खमण, तथा भूँगफरी के बीज भूनके फूटके बारीक करके वामें मिलावनों, जीरा भूनके कूटके, तथा मिरच कूटके वामें मिलावनों हरी मिरच नहीं डारनी होयतो ताके ठिकाने कारी मिरच पीसके पधरावनी, और जो काँकड़ी में सों जल बहुत निकसगयो होय नोन निकसगयो होयतो थोडोसो नोन सेंधो पिस्यो पधरावनों । फरारी सामग्री में नोन सेंधोई पधरावनों ॥ २० ॥

इतिश्री व्यंजनपाक प्रदीपे फरारी सामग्री की क्रिया मुखियाजी रघुनाथजी शिवजी रचित प्रथम भाग समाप्ता ॥

भाग दूसरा ।

* दूधधर की सामग्री को प्रकार *



१ त्रिगुहा के मनोरकी रीति ।

खोवा सेर ५- सवापा, केला सेर ५॥ कच्चे, घी सेर ५१ तवा
खीर सेर ५- सवापाव, कुरी वा खांड सेर ५३॥ मिसरी को
रवा सेर ५ पाव. जायफल तोला १ केशर तोला ॥ १

(विधि) केलाको भूसरमें गाढके उपर थोडीसी आंच धर देनी. पाछे बणजाय तब काढके छिलका उतारके पीसके खोवा मिलावनों पाछे तवाखीर मिलायके घी सेर ५ और दही सेर ५ खूब मिलावनों पाछे घाकों कटौथा में चढायके घी ठोरलायके होय तब क्षसरा चणां जायें सों निकसजाय ऐसे क्षसरा में सेके

पाइनी सो सिङ्गजाय तब काढके एक छबडामें धरतेजानों । पाछे खांडकी चासनी सेर ५३ ॥ की बूंदी के जैसी करके, केशर पधराय के उतारलेनी पाछे मनोरकी जो सेबहै सो वामें पधराय के वामे मिसरी को स्वा पधराय देनो, ठंडो बांधवे लायक होय तब वामें सुगन्धी जायफल पधराय मेवा पधरावनी होय तो पधराय नग बांधने ए विधि ।

२ दहीबडा करवेकी विधि ।

दही भेंसके दूयका सेर ५१ घी सेर ५॥ खांड सेर ५१॥
तवाखीर सेर ५=

(विधि) दही सेर ५१ काँ रातको एक कपडा में बांधके खूटीपे लटकायदेनों जल नितरजाय फिर सवेरे काढके वामें तवाखीर में गोण देके दही में मिलायके खांड की चासनी बूंदी की जैसी करके तैयार राखनी पाछे बडा करके तलने काढके परबारे चासनी में पधरावने होयचुके पाछे सब रस पीजाय तब निकासके दूसरे वासनमें निकासलेने । २ ।

३ पिस्ताकी जलेबी की रीति ।

पिस्ता सेर ५॥= दही सेर ५= तवाखीर सेर ५= आधपाव
खांड सेर ५३ घी सेर ५१।

(विधि) पिस्ताको बाफके छिलका उतार हारने फिर महीन पीसके ऐसे छानने के छन्नामें से निकसे, पाछे तवाखीर में थोडो गोण मिलायके पिसोये पिस्तामें मिलायके खूब मथे, मथवे में काडो रहे तो दही और मिलावे, पाछे एक कपडा दोबहा सीटनको लंबा चौडा, सवा २। विलस्तका लेके वाके बीचमें चना के बराबर छेब करके कोरको तुरफ लेनो, पाछे तवी

अथवा परात में घी पूरके पाछे छन्नामें घोर को भरके हाथकी मुट्टी सों दाबके जलेबी की रीतसों जलेबी पाडनी. प्रथम खांड की चासनी बूंदी की सों जरा तेज लेनी तामें जलेबी डारते जानों ॥

४ नारंगीकी बरफीकी रीति ।

नारंगी नग २० खांड दार्सेर घी पाव सेर केशर आधा तोला कस्तूरी २॥ रत्ती

(विधि) नारंगी नग २० का जीरा काढके वाको मावा करनों तामें चार तोला घी डारके हलावनी, पीतरके कोंचा सों हलावते जानों, जब सीरारो नरम रहे तब उतार लेनों पाछे दार्सेर खांड की चासनी बतासे के जैसी करके वामें केशर मिलायके वामें नारंगी का मावा पधराय के उतारलेनी, फेर मिलायके धरदेनी जरा ठण्डी होय कन्ध पडे तब सुगन्धी कस्तूरी की मिलाय जमायदेनी थारो में घी चुपढके ।

५ नारंगी की बरफीकी दूसरी रीति ।

नारंगी नग ४ घी तोला ४ खोवा सेर पाव, कस्तूरी, अथवा बरास रत्ती १॥ केशर आधा तोला खांड १॥ सेर

(विधि) खांड सेर १॥ की चासनी में नारंगी के जीरा को पधरायके चासनी मोहनथार के जैसी सों जादा लेनी तैयार होयके तुरत नीचे उतारनी वामें केशर पधरायके खोवा मिलावनों एकरस होयजाय जमायके लायके तब जमाय देनी कतली करनी ।

६ नारंगी की तवापृठी करवेकी रीति ।

नारंगी नग १० बंटी, मिश्री आधपाव पिसी, कस्तूरी न मिले

तो जावित्री आधा तोला धी पावसेर खोवा तीनपाव
खांड सवा सेर केशर आधा तोला

(विधि) नारंगियों को छीलकें, ताको जीरा काढनो, फेर
वाकों चूल्हा पर चढाय के खोवा करनो, फेर तामें घृत डारनो
जितनो समाये, फिर नीचे उतारनो, पाछे खांड सवा सेर की
चासनी गोली बन्ध करनी तामें केशर मिलावनी, नीचे उतार
के तेधरे तब नारंगी को भावा मिलावनों ठंडो होय तब सुगंधी
मिलायके लडुआ बांधे । चासनी करडी होय तो नारंगी को
रस थोडो सो पधरावे, पाछे खोवा कुं कड़ाई में डारके दूर तोला
१० पधरायके कुन्दा करे हाथमें चंदि तब उतारले, फिर नारंगी
के लडुआ को लेके बुरा धरकें खोवाको दावके लडुआ को
लपेट कें हथेली में दावके तवापूडी जैसी दावके करले ।

७ नारंगी की तवापूडी की दूसरी रीत ।

नारंगी १० बडी खोवा पावसेर जावित्री तोला आधा धी सेर
डाइपा केशर तोला आधा तवाखीर तीन छटांक खांड सेर १।

कस्तूरी रत्ती १। केला नम ४ कच्चे.

(विधि) नारंगी को जीरा काढके उपरकी रीत प्रमान
खोवा करनो तामें खोवा पावभर जो हे वो पधरावनों तामें धी
पधरावनों तैयार होयजाय तब उतारनो, पाछे सवासेर खांडकी
चासनी गोली बंध करनी तामें वो खोवा मिलाय पाछे तामें
केशर कस्तूरी सुगन्धी मिलायके तैयार करके लडुआ बांधने,
पाछे केलाको छिलका समेत भूभर पै दावकें छिलका उतारके
धीसने पाछे तवाखीर में चार रुपैया भर मणदेके पिसे भये

केलामें मिलायके मिसलके लोवा करके तवाखीर के पलोथन
सूँ पूड़ी बेलनी पाछे पूड़ी में लड्डुआ भरके संघ मिलायके तवा
पूड़ी बेलनी पाछे पूड़ी जैसे धीमें जारा ऊपर धरके धीमें चार
पांच हवका देके छवडा में धरते जानों ॥ ये विधि ॥

८ नारंगी के शीराकी रीति ।

नारंगी नम १० कस्तूरी रत्ती २ केशर सवातोला खांड
सवासेर खोवा पावसेर धी आधपाव,

(विधि) नारंगी नम १० बडीको जीरा काढ के माथा करे
फिर कढैया में चौंटे तो घृत पधरावनो, फिर शीरा जिसो होय
तब खोवा पधरावनो, जब खूब मिलजाय तब खांडकी चासनी
पधरावनी केशर मिलाय के जराठंडो होय तब कस्तूरी मिलाय के
भरके पधरावनो यह १५ दिन ताई नहीं विगडे । और भगज
को तर कर्ता है ॥ ८ ॥

९ नारंगी के शीराकी दूसरी रीति ।

नारंगी नम १० का जीरा खांड सवासेर केशर तोला १)
इलायची तोला १)

[विधि] खांडकी चासनी तेज लेंके जीरा पधरायदेवो,
चासनी चौंतारी आवे जब केशर पधरायदेनी उतार के सुगंधी
पधरायदेनी ॥ ९ ॥

१० नारंगीकी बरफीकी रीति ।

नारंगी नम १० का जीरा खांड डेडसेर, कस्तूरी अथवा जायत्री
आधा तोला धी आधपा दूध १ सेर,

[विधि] इन नारंगियोंमें सों एक नारंगी को जीरा, अलग
रखनो बाक्य को जीरा धीमें सेकनों, शीरा जिसो होय तब उतार

लेनों । पाछे दूध सवासेर को खोवा करनें, शीरा में मिलावनों। पाछे खांडकी चासनी गोली बंध करनी गोली बन्ध होय तब एक नारंगी को जीरा धरघौ सो पधराय देनों, केशर पधराय के उतार लेनी, फिर जरा ठेरके वामें शीरा तथा खोवा मिल्यो तैय्यार है सो मिलाय देनों, जमाय वे लायक होय तब सुगंधी मिलाय जमाय देनों ॥ १० ॥

११ नारंगीके मनोहर की रीति ।

नारंगी नग १० का जीरा, खोवा आदपा खांड सवासेर घी आधपा तवाखीर आधपाय केसर आधा तोला कस्तूरी रत्ती २ अथवा जावित्री आधा तोला,

[विधी] नारंगी के जीराको घी १ छटांक में धूनके शीरा करने, पाछे तवाखीर में घी रु.२ भर को मीण देके, तासैं शीरा और खोवा मिलावनों गाडो रहे तो जरा दही मिलावनों । पाछे याकी सेव झसरासों काडनी पाछे याकी चासनी चोतारी होय जाय तब केशर मिलाय उतार लेनी सब पधराय देनी सुगंधी पधराय लडुवा बांधवे लायक होय तब लडुवा बांधने ॥ १४ ॥

१२ आंबके रसकी बरफी ।

आंबको रस २ सेर खांड २ सेर कस्तूरी रत्ती ॥ अथवा जावित्री आधा तोला घी डेढपा केशर आधा तोला,

[विधी] एक पीतल के वासन [कटाई] में घी चुपडके, रस डार के चूहा पै चढाय के लकड़ी के काँचा साँ हलावते जानों, और घी, चईये तेसैं डारते जानों, हलावते हलावते शीरा जसी होय तब उतार लेनों । फिर चासनी गोली बंध लेके केशर पधराय उतार लेनी, जमाय वे लायक होय तब आंबके

रसको शीरा मिलाय, सुगन्धी मिलाय थार में जमायदेनो ॥ १२ ॥

१३ आमकी बरफी बनायवेकी दूसरी रीति ।

आम नग २ [हाफूस] खांड १ सेर केशर आधा तोला
जाबित्री आधा तोला,

(विधी) हाफूस आम २ को छीलके कतला दो दो आंगु-
लके करे, पीछे चासनी करडी बूरा जेसी करके उतार, केशर
डारके, तामें, आमके टुक पवरायके फिर भट्ठी पै धरनी, सदको
आय जाय तब उतार लेनी, कन्द पड़े तब सुगन्धी मिलाय के
जमाय देनो ।

१४ आम के रसको शीरा ।

[विधी] तैपण आवाके रसकी बरफी की न्याई थोडीसी
नरम चासनी करके करनां ॥

१५ आम के शीराकी रीति ।

आंबका रस १ सेर घी पावभर खांड १ ॥ सेर केशर १ तोला
कस्तूरी २ रत्ती

(विधी) आंबको रस १ सेर पीतल के वासन में चूला
ऊपर चडावनो, पाछे लाकडी के तबीये (कोंचा) सों हलावनो
गाडो होतो जाय तैसे घी डारते जानां, चौटे नहीं जब शीरा
प्रमाण गाडो होय जाय तब उतार लेनां, पाछे चासनी बूरा
जेसी लेनी, केशर पवराय के तुरतही उतार लेनी, पाछे जरा
घोट के शीरा पवराय के मिलाय के ठंडा होय तब सुगन्धी
मिलाय के वासन में भरदेनो ।

१६ कच्ची कैरीके शीराकी रीति ।

कच्ची कैरी आधसेर चिरोंजी ४ तोला खांड १ सेर घी पावसेर

(विधी) कच्ची केरी आधमेर को भूयर में गाडके बाफनी आंचमें, पाछे, बाको मगज काड के धामें भूननी, थोडी भुने तब उतार लेनी; पाछे चासनी गोली बन्ध लेके उतारके मगज भुन्यो भयो पधराय के फेर चिरोजी पधराय के वासन में भर देनो ।

१७ कच्ची केरीके शीराकी दूसरी रीति ।

कच्चीकेरी नग ४ खांड १। सेर वी पावसेर केशर आधा तोला
इलायची आधा तोला चिरोजी २ तोला

(विधी) केरीको आंचमें बाफनी ऊपर सों छिलका काढ साफ करके भीतर सों मावा काढके धामें भूननों पाछे खांड की चासनी चौतारी कर केशर पधराय के उतार लेनी तामें मावा चिरोजी सुगन्धी पधराय माटीके वासन में निकाश लेनी ।

१८ आंवाकी तवापूडी की रीति ।

आंवाका रस २॥ खांड १॥ वी आधसेर खोवा तीनापा मिश्री
अथवा बुरो पावसेर

(विधी) आंवके रसको चूल्हा पर चढाय लकडी के कोंचा सों हलाकनों गाडो होतो जाय तेसेही घी डारते जानों खुध रवा रवा होय जाय तब उतार लेनो फेर चासनी खूब तडा का बंद होय जाय तब वामें पधरावनो शीरा जैसे होय जाय तापीछे खोवा भट्टी ऊपर चढाय वामें मिश्री अथवा बुरा तीनापा खोवा में पधरावनों धरावर एक रस होय तब उतार लेनों पाछे खोवा करके पूडी बेल के तामें पूरण को सारा भीतर भरके बुरा वा मिश्री के झाथसों तवापूडी कीसी नाहीं दाबदेनी यह आंवाकी तवापूडी ।

१९ पिस्ताकी सामग्री दूध घरकी

१ पिस्ताको शीरा करवेकी रीति ।

पिस्ता पावभर, घी पावभर, खांड आधसेर. इलायची १ तोला
 (विधि) पिस्ता पावभर को जलमें डारके आंचपे धरनों,
 जब छिलका उतरवे लायक होयजाय तब उतारके छिलका
 उतारने पाछे वाकों पीसके घीमें मन्दीर आंचसों भूननों आधो
 भुने तब उतारलेनों, पाछे चासनी ठोरकी सों तेज लेनी पाछे
 चासना जरा ठंडी होय तब पिस्ताको भावा तथा सुगन्धी
 मिलाय देनी ।

२० पिस्ताकी बरफी की रीत ।

पिस्ता १ सेर, खांड डेढसेर घी आध सेर इलायची १ तोला :

(विधि) पिस्ता १ सेर को जलमें दो घंटा भिजोयके पाछे
 कपडामें धरके, मिसलके छिलका उतारके महीन पीसने, पाछे
 घीमें भुनने आधे कच्चे जैसे उतारने, पाछे चासनी मोहनथार
 जैसी लेनी फिर कंद पडे और जमायवे लायक होय तब मगज
 मिलाय सुगंधी मिलाय जमायदेनों । और सूके पिस्ताको महीन
 कूटके भी होयहै । ऐसेही वादामकी भी बरफी होयहै ।

जालीको मोहनथार पिस्ताको (मेसूब)

२१ पिस्ताको मेसूब ।

पिस्ता पावभर खांड डेढपाव घी ढाईपा

(विधि) पिस्ताको कूटके महीन चूरा करके चून छानवेकी
 चालनी सों छाननों, पोले हाथसों छाननों. पाछे कड़ाई में जल
 तीन छटांक को आसरो धरके खांड पधरावनी खांड की तिन

तारी चासनी होय तब पिस्ताको सूको पधरावनां तामें घी पधरावते जानों, जलवे न देनों चारों तरफसे हलावते जानों, घी सोंखजाय तब फडारते जानों जब घी छोडे तब और खुले और ऊपर चढे तब रंग देखनों, बंधोत करडो न होय, ऊपर चढे तब परात में ठलाय देनों फेर चककसों खत करने जितने बडे करने होय और मेसुब को घाण करनों होय तब आधासेर से कम नहीं करनों, कंठैया अधवा हलवाई में करनों ।

२२ जाली को मोहनधार पिस्ताकेकी दूसरी रीत ।

पिस्ता पावभर सांड डेढपाव घी तीनपाव

(विधि) पिस्ताको गरम जलमें डारके छिलका उतार के खूब महीना पीसने लुगदी करके घी में सेकनों और आधो सिके छूटो पडे दाणो पडे तब तीनतारी चासनी करके डारे धामें घी छोडते जानों जब खिलजाय घी छोडे तथा चढे तब डार देनों निघा कूं रखनी करडो न होयजाय येही ऊपर की रीति सों करनों ।

२३ बदामको सीरा करवे की रीत ।

बदाम पावभर सांड आधसेर घी पावसेर कस्तूरी २ रत्ती केशर

डेढ मासा इलायची १ तोला

(विधि) बदाम पावभर लेके गरम जलमें बाके, फिर छिलका उतार के पीसकें घी में भूननी, पाछे सांडकी चासनी जरा तेज करके केशर पधरायके उतारलेनी कन्द पडे तब सुनी मई बदाम पधराय देनी, जरा ठंडी होय तब सुगन्धी मिलावनी और बढती गरम होय तो जरा दूध छिडकनों सीरा की जैसी तर राखनी ।

२४ बदामके शीरा की दूसरी रीत ।

बदाम पावसेर घी पावसेर दूध आधसेर मिश्रीको रवा तीनपाव केशर डेढ मासा सुगन्धी इलायची १ तोला ।

(विधी) बदाम पावसेर, जलमें गरम करके छिलका उतार के महीन पीसके घीमें सेकनी, भुनजाय तब वामें दूध आधसेर पधरावनों, पाछे कोंचासों हलावते जानों, दूध आठजाय तब वामें मिश्रीको रवा तीनपाव पधरायदेनों, खुदको आय जाय तब उतार लेनों केशर पधराय देनी जरा उण्डो होय तब सुगन्धी मिलावनी ये शीरा चार दिन रहे हैं ।

२५ बदाम की बरफी करवे की रीत ।

बदाम एक सेर केशर १ तोला खांड डेढसेर इलायची १) तोला

(विधी) बदामको गरम जल करके आगले दिन मिजोय के छिलका उतारके महीन पीसके घीमें बोहोत आधी भुननी भुनवे पै आवै तब दूध रुपीया दोमर को छीटा देके उतारलेनी पाछे चासनी होय तब केशर पधरायके उतार लेनी जरा गाढी होय तब भुन्यो भयो मादा पधरावनी, जरा ठंडो अंगुली सेतो होय तब सुगन्धी पधरायके जमायदेनी ।

२६ बदामके शीरा की विधी ।

(विधी) बदाम की बरफी कीनी ता परमान करनी, और चासनी जरा नरम राखनी ।

२७ बदामके मेसूब की रीत ।

बदाम पावसेर खांड डेढ पाव घी ढाई पाव

(विधी) बदामको कूटके महीन चूरो करै, पाछे हलके हाथ सों चालनी में छाने, रवा तैय्यार करके, खांड डेढपाव को छोटी

कढ़ाई में जल तीन छटांक डारकें चासनी तीन तारी होय तब वामें बदाम को खा पधरावै, पाछे वामें घी पावसेर डारकें हलावते जानों, जरबेकी खबर राखनी, धारघों तरफ हलावते जानों घी सोख जाय तब दूसरो घी पधरावनों; ऐसेही घी डारते २ घी छोडे तब खिले और ऊपर चडे तब रंग देखनों बोहोत तेज न होय, तब एक परात में टा: देनों, जब जरा ठंडो होय तब चक्कते खत करने जितने बडे टुक करने होय आँका मिल न जाय ऐसे ठंडो होय तब करने और जाली को मोहनधार(मेषूब) बोहोत कर्नों होय तब आधसेर से ज्यादा न करे कारणके आध सेर से कमती में लजित नहीं आवे है और बिगडे तोबी बोहोत नुकसान नहीं होय और मेषूब कढ़ाई अथवा हलवाईमें करनी ।

२८ बदाम के मेषूब की दूसरी रीत ।

बदाम पावसेर खांड डेढपाव घी तीनपाव

(विधी) बदामको गरम जलमें डारके छिलका उतारने, पाछे खूब महीन बारीक पीसके घीमें सेकनी आधी सिकी होय खा खिलजाय तब त्रण तारी चासनी में पधराय के हलावते जानों और घी डारते जानों घी छोडे खिले तब जमाय देनी ।

२९ बदामकी जलेबी की रीत ।

बदाम एक सेर तवाखीर पावसेर घी डेढ सेर खांड दो सेर दूध तीन छटांक केशर आधो तोला

(विधी) बदामको जलमे बाफ के छिलका उतारके महीन पीसनी; पीछे तवाखीर में घी एक छटांक मिलाय के पीसी भई बदाम में मिलावनों; पीछे तामें दूध पाँच पाव मिलायके आधो करे पीछे जलेबी पाडे प्रथम एक घेरा डारे जो फैल जाय तो

तवाखीर दो तोला मिलावे और दूध पॉन पाव डारवे सों बोहोत नरम होय तो दूध थोडो पवरावनों ।

३० बदाम की रोटी की रीत ।

बदाम पावसेर मिश्री पावसेर केशर आधे तोला इलायची १ तोला (बिबी) बदामको गरम जलमें छिलका उतारके पीसके तामें मिश्री सुगन्धी तथा केशर सब मिलायके, पीसके लोवा नम ४ करने, पाछे चकला, अथवा थारी पै कागद धरके लोवा धरके थापडने पूढीकी वरावर होय तब तथा बाजरे की रोटी प्रमान मोठी रहे पाछे ताके नीचे ऊपर कागद धरके धीरे धीरे बेठग फेरनों पाछे अंगीठी में खूब आंच करिके अंगीठी नीचे ते थारी राखनी, ते अंगीठी हो पंदो थारी सों दो तीन अंगुल ऊंचो रहे ऐमे राखनों फेर देखते रहनों. चूंदडी पडवे लगे तब फियावनी, पछडनी नीचेको कागद चौंध्या होय सो उखाड ले नों और दूसरी पलट देनों, खूब चूनडी (चुमकी) पडे तब निकास लेनी । या प्रमान जितनी कलनी होय तितनी करलेनी या प्रमान भूंगफली की बी होय है ।

३१ खोवा (मावो) करवे की रीत ।

दूध चार सेर मेंसकी

(बिबी) दूध चार सेर कीं एक कड़ाई दस सेर दूध समावे इतनी बडी लेके खूब ईंटसों पांझके सुपेत झककरे, वा एक पत्राकी कड़ाई होय सो साफ सुपेत झक होय तामें दूध चार सेर डारके भट्टी ऊपर चढावे और कोंचासों हलावते जानों कही चौंढवे देनों नहीं हलावते २ गाडो होय जाय पाछे नरम शीरा जैसो होय जाय तब दो छटांक दूध मिलाय उतार लेनों फिर दो तीन मिनट

इलायनों, पाछे कोंचासों कटइया में चारों तरफ चोंचाय देनों पीछे ठंडो होय जाय तब उखाड लेनो यह खोवा कुन्दाको कहा जाताहै और चार सेर दूधको मावा एक सेर उतरे तब दूध आछो जाननों ।

३२ बरफी के खोवा की रीत ।

विधि-ऊपर की रीत प्रमाण खोवा जब राव जैसों होय तब वामें आधो नीचूँ निचोड देनों, और चार तोला, खुदो दही डारनो, जब वामें दाणा पडजाय तब ऊपरकी रीत प्रमाण करनों यह रवा पडजाय एसो खोवा बरफी करवे मेंही आवै है; तासों बरफी स्वादार होय है, ये फटे दूध को खोवा बहोत, करके बरफी मेंहि काम आवै है; और दूसरी कोई सामग्री में यह खोवा काम आवै एसो कोई पकवान होयगो तो वहां लिखेंगे ।

३३ बरफी करवे की रीति ।

खोवा एक सेर चिरोजी ढाई ताले खांड सवा सेर इलायची एक तोला बरास दो रत्ती

विधि-ऊपर लिखे प्रमाण स्वादार खोवा एक सेर लेके पाछे खांड सवा सेर की चासनी गोली बन्ध बतासे जैसी उतार के दो घोंटा देके जरौठर के खोवा मिलाय भुगन्धि मिलाय जमाय के ऊपर चिरोजी पधराय देनी ।

३४ पैड़ा पक्की चासनी के सपेद की रीत ।

खोवा एक सेर बुरा सवा सेर इलायची १ तोला बरास ३॥ रत्ती

विधि-खोवा को कटैयां में ढाके बुरा एक सेर पधरावनों, फिर भट्टी ऊपर चढाय के हलाये जानो, फिर अँगुली पर लेते सुक्रोसो होय जाय तब उतार लेनो; कटैयां में चासो आर

लगाय देनो, पाछे चारवो तरफ सों इकठ्ठो करके हथेरामें मिसल के सुगन्धि बरास की मिलावनी इलायची पधराय के पेडा जैसे गाटके बांधने होय तेसे गाटके बांधने " फिरकनी " गाट तथा चपटे, गोल, इत्यादि ।

३५ पेडा केशरी पक्की चासनी के की रीति ।

खोवा एक सेर बुरा सवा सेर इलायची एक तोला केशर पौन तोले बरास ढाई रत्ती

बिधि-खोवा करती बखत केसर परावे, अथवा बुरो डारते बखत केशर नाखे, और किया ऊपर प्रमान होय यह केशरी पेडा पक्की चासनी के ये पेडा छः गहिना ताई नहीं बिगडे सरोता सों टुक करलेओ ।

३६ सपेद पेडा कच्ची चासनी के की रीति ।

खोवा कुन्दा को एक सेर बुरा सवा सेर इलायची एक तोला बरास ढाई रत्ती

बिधि-खोवा को धून के नीचे उतार के ठण्डा होय तब बुरा मिलाय सुगन्धि मिलाय पेडा बांधने जैसे गाट के बांधने होय तेसे बांधने ।

३७ पेडा केशरी कच्ची चासनी के की रीति ।

खोवा कुन्दा को एक सेर बुरा सवा सेर इलायची एक तोला केशर पौन तोला बरास तीन रत्ती

बिधि-खोवा करती बखत केशर डार के खोवा करे, पाछे ऊपर की रीति से पेडा करे सुगन्धि मिलाय के ।

३८ खोवाकी सेद के लडुवाकी रीति ।

खोवा एकसेर तवाखीर आधपाव जांड डेहसेर दही तीनछटांक

घी तीनपाव इलायची आधा तोला

(विधि) खोवाकों पीसके तवाखीर मिलावनी और वामें दहीको छिडको देके मिलायके हाथसों सेव बटनी पाछे घी में तलनी जो विसरी जाय तो आंच जरा तेज करनी, और धीरे सों कढिनी, पाछे चासनी चौतारी लेनी कन्द पडे तब सेव पवरावनी सुगन्धी पवरावनी धीरे २ इलायची ठण्डी होय तब लडुआ बांधने ।

३९ खोवा के ठोर ।

खोवा एकसेर वी आधसेर, खांड सवासेर

(विधि) खोवा कों भट्टी के ऊपर चढायके तामें घूरा पाव भर मिलावनों एक रस होयजाय तब उतारलेनों ठंडो होय तब तवाखीर को पलोथन लगाय ठोर बेलने, फिर झारा ऊपर धरके तलने. पाछे खांडकी ठोर के जैसी चासनी लेके घोटके धीरे २ पागने, और बिना तले भी होयहै ।

४० खोवा के गगन, मन्दिरन में कहुं नहीं होयहैं ।

खोवा कुन्दाको एकसेर खांड तीनपाव

(विधि) खोवाको जरा सेकके घूरा आधपाव मिलावनों खूब मिलजाय तब उतार लेनों, कसडो होयजाय तब सेव करके सुकायदेनी सूकजाय तब खांडकी चासनी करके पागलेनी ।

४१ कपूरनाडी खोवाकी ।

खोवा आधसेर मिसरी पिसी आधसेर बरास १॥ रत्ती घी
एक तोला लोंग एक तोला

(विधि) खोवाकों चूल्हा ऊपर चढायके वामें मिसरी पिसी आधपाव मिलाय एक रस होयजाय तब उतारलेनों, बरास

मिलावनों, पाछे मिसरी में धी मिलाय पाछे खोवाकी पूड़ी कर के वामें मिसरी भरके कशरनाही करके वामें लोंग खोसने ।

४२ खोवाके मगद के लड्डुआ ।

खोवा एकसेर धी डेढपाव बूरा डेढसेर इलायची एक तोला बरास ३ रत्ती

(विधि) स्वादार खोवा फरके तामें धी डेढपाव पधराय के सेकरो धी छोडे और बादापी रंग स्वादार होय तब उतारलेनो पाछे तामें बूरा डेढ सेर मिलाय बरास बूरा में मिलाय के मिसल के मिलावनो पाछे सुगन्धि मिलाय पाछे जितनो बडो लड्डुआ बांधने हो तैसे बांधने ।

४३ खोवा को मनोहर ।

खोवा मीठो एक सेर तवाखीर एक सेर धी डोढ सेर खांड दो सेर केसर एक तोला इलायची डेढ तोला बरास तीन रत्ती

विधि-खोवामें तवाखीर तथा धी आद सेर मिलाय मिसलनो पाछे केशर मिलाय, पाछे मनोरनी सेव कांटनी, जो बिल्लरे तो जरा जल को छीया देनो खांड की चाशनी पहले सेही करी राखनी तामें डारते जानो पाछे बांधवे लायक होय तब सुगन्धि मिलाय लड्डुआ बांधने ।

४४ खोवा के गुज्जा मिश्री भरके ।

खोवा एकसेर लासा, मिश्री पाव सेर बूरा पाव सेर बरास २ रत्ती

विधि-दूध चारसेर भेंस का अथवा गैया का लेके खोवा करे प्रथम दूध पावभर राख्यो होय सो जब दूध अधोद्य होय तब पधराय देके खोवा करनो, पाछे नीचे उतार लेनो जब तक कटैया गरम रहे तहां ताई हलावनो, पाछे कटैया में चारों तरफ

चौंथाय देनी पाछे उखाड के इकठो करके वामें बुरा पाव भर पध-
रय भट्टी पै चढाय हलावनो जब जरा करडो होय जाय तब उतार
लेनो कढैया की चारघो तरफ चौंथाय देनी पाछे उखाड लेनी
पाछे हथेरी सो खूब मिसलनो पाछे हथेरी में पूडी जैसे दाव के
तामें मिश्री बरास गिली भरके दोबडता करनी गुब्जा प्रमाण गोंठ
नों कि मिश्रीके स्वामें बोरके धरते जानो याही प्रकार जो केशरी
करने होय तो खोवा करती बखत, अथवा बुरा डागती बखत
केसर पाव तोले डारनी ॥

४५ खोवा की मेवावाटी मिश्री भरके ।

खोवा १ सेर लासा मिश्री पिसी)। सेर बुरा)। सेर बरास २ रत्ती
विधि—ऊपर प्रमाणे केसरी वा सुपेद खोवा करके खोवा हथेरी
मे छोटी पूडी जैसी टिकिया करके वामे बरास गिली मिश्री भरके
ऊपर दूसरी टिकिया धरके कोर चारो तरफ मिलाय के गोंठे पाछे
मिश्री में बोर के धरते जाय ।

४६ मेवाकी मेवाकी महीन रवा भरके ।

खोवा एक सेर बदाय आद पाव पिस्ता आद पाव मिश्री आद
पाव इलायची एक तोला

विधि—खोवा को ऊपर के प्रमाण बदाय, पिस्ता, मिश्री,
बारीक पीस के वामें इलायची के बीज आखे मिलाय के ऊपर
प्रमाणे भरके करे ।

४७ खोवा की सेव ।

खोवा एक सेर बुरा पाव सेर

विधि—खोवा एक सेरको भट्टी ऊपर धरके बुरा पाव भर मिलाय
के हलावनो करडो होय जाय तब कढैया के चारघो चार विधि-

७१ आलू की जलेबी ।

आलू एक सेर तवाखीर ५१ सेर खांड दो सेर घी डेढ सेर केशर तोला १)

(विधि) आलू एक सेर भूभर में बाफके छिलका उतार के मिश्रण के कनामें छान डारे पाछे तवाखीर में घी ५२ को मोन देके मिलाय देवे पाछे ऊपरकी रीत प्रमाण जलेबी पाडनी ।

७२ कच्चे केला की जलेबी ।

कच्चा केला एक सेर तवाखीर ५१ सेर खांड दो सेर घी डेढ सेर केशर तोला ॥)

(विधि) कच्चे केलाको भूभर में बाफके छिलका उतार के मिश्रण के कपडा में छान लेनों, पाछे तवाखीर में घी ५२ को मोन देके मिलाय के ऊपर के प्रमाण जलेबी करनी ।

७३ दही की जलेबी ।

दही एक सेर तवाखीर डेढपा घी डेढ सेर खांड दो सेर केशर तोला ॥)

(विधि) दही एक सेर को छन्नामें अगले दिन बांध राखनो; पाछे, तवाखीर में घी पौनपा को मोन देके दहीमें मिलाय देनो कठन होय तो दही वा दूध मिलावनो और केशर आधी मिलावनो आधी चासनी में मिलावनो पाछे ऊपर प्रमाण छन्ना में करके जलेबी करनी बिखराई जाय तो तेषमाण मोन अथवा तवाखीर मिलावनी ऊपर की रीति प्रमाण ।

७४ तवापूडी चिरोजीकी ।

चिरोजी तीनपा खोवा तीनपा खांड एक सेर घी डेढपा मिश्री पावसेर इलायची तोला ॥)

(विधि) चिरौंजी को मिजोय के कपडा में डारके मिसल के छिलका उतार के पीस डारे पाछे घी में शूनके खांडकी चासनी मोनथार जेसी लेके तामें मिलावे पाछे खोवा को भरीपै चढाय के वामें मिसरी पिसी पौनपा डारके एकरस होय जाय तब उतार के पूड़ी वेलकें तामें चिरौंजी को पूरण सुगन्धी मिल्यो पूड़ीमें भरके हाथ सां दाबदे तवापूड़ी जैसी करे । याही प्रकार बदाम तथा पिस्ता को सीरा भरकें वी तवापूड़ी टाय है ।

७५ खोपरा के खुमडकी धारी पूरी ।

खोपराको खुमण आवसेर खोवा एक सेर खांड एक सेर घी एक सेर पिस्ता के चीरिया आदपा बरास रची ३ मिसरी ३

(विधि) खोपरा (गिरी) खुमण हरे नखिल को करनों, खुमण में खोवा पावसेर मिलाय, चूल्हा पै चढाय, खांड मिलाय सेकनों एकरस होय तब उतार सुगन्धी मिलाय पाछे खोवा तीनपाव चूल्हा पै चढाय तामें मिसरी पौनपा मिलाय, एकरस होय तब उतार लेनो, पाछे हाथसां पूड़ी करके पूरण भरके दाब देनी बाकी जैसी करके ताके उपर घीको बरा गरम करके डारनो ये जमजाय तब फेर डारे एसे दो चार बखत डारे जमजाय तब पिस्ता के चीरिया उपर दाब देवे ॥

७६ दहीदिडा की रीति ।

दही दो सेर तवाखीर पौनपा घी आवसेर खांड सवासेर इलायची तोला ॥

(विधि) भैसके दूधको रात्रको कपडा में बांध रखनो सेवेर दहीको पीसके तवाखीर में घोण देके मिलावनों ताके दडा करके तेज घीमें उतार ने उतरतेही चासनी बूंदीकी जैसी

तीन तारी में डारने दूसरो घाण उतारे तब पहले को निकार
के दूसरा घाण डारनी याही प्रकार करने ॥

७७ खुरमा ।

छुवारा एक सेर खोवा डेढसेर दूध तीन सेर खांड तीन सेर घी
पावसेर मिसरी पावसेर पिसी इलायची आधा तोला ॥

(विधि) छुवारा को बारीक कटना, पाछे ताकौं दूध में
डारके खोवा करना, पाछे तामें घी पावसेर डारके खोवा घुननों
खुडो होय जाय तब खांड २ सेर की चासनी करके मिलाय
सुगन्धी पधरायके, पाछे खोवा डेढसेर को कड़ाई में डारके
तामें, मिसरी पिसी डारके एक रस होय जाय तब उतार के,
पाछे खोवा करके खोवा हाथ में लेके दाबके पूडी जेती करके
तामें चासनी में कियो मावा भरके तिकोनो वारके दाबदे पाछे
करे पड जाय तब एक सेर खांडकी चासनी कर गोठके वामें पा-
गदे, छुवारे को मावा पीतलकी कड़ाई में करे ।

७८ मुख विलास ।

बदाम पावसेर घी पावसेर खोवा तीनपा मिसरी पिसी पौनपा
खांड ॥ सरकेशर ॥ तोला बरस डेढरती लवङ्ग आधा तोला ॥

(विधि) बदाम को रातको भिजोय रुंदे छिदका उतार
महीन पीसके घी पावसेर में सेकनी पाछे खांड आधसेर की
चासनी करके उतार लेनी कंद पडे तब बदाम को मावा, डार
देना सुगन्धी मिलाय राखनी, पाछे खोवा तीनपा को कड़ाया में
चढाय के पिसी मिसरी मिलावनो एक रस होय तब उतार के
मिसरी को पलोथन लेके पूडी बेलनी, तामें बदाम को सीरा
भरके तिकोनो पानघाट को मोडके वामें लथंगें खोसने ॥

७९ अमृत रसावली ।

खोवा चौदह छटांक खांड दो सेर दूध दो सेर की बासोंदी
 तवाखीर दो छटांक दही एक छटांक घी तीन पाव
 इलायची एक तोला

(विधि) खोवा चिकनों करके वामें तवाखीर और दही
 मिलाय के मथनों जरा जलको छींथ देकें छरणा में छेद करके
 तुरफ के वामें जलेबी पाडे जो बिसरजाय तो जरा दही अथवा
 तवाखीर मिलाय मथे जैसे अच्छी हांय तैसे करनी खांड डेढ
 सेर की चासनी जलेबी की सों जरा तेज लेनीं तामें जलेबी
 पधरावनी पाछे काढके बासोंदी में पधरावनी और बासोंदी में
 बूरो जो आधो सेर है सो पधरावनी सुगन्धी मिलावनी ।

८० अमृत रसावली की दूसरी रीत ।

चिरोंजी डेढ पाव दही आधपाव खोवा डेढ पाव खांड दो सेर
 घी एक सेर तवाखीर एक छटांक दूध दो सेर इलायची
 एक तोला ।

(विधि) चिरोंजी को भिजोय के पाछे छिलफा उतार के
 पीस डारे तामें खोवा डेढ पाव तवाखीर छटांकभर और दही
 आधपाव चारों वस्तु को मिलायके मथडारे पाछे ऊपरकी क्रिया
 प्रमाणे जलेबी कर चासनी में पागके बासोंदी में डारे ।

८१ मांखन बडा ।

राजगरा को चून एक सेर घी सवा सेर खांड एक सेर मांखन
 पाव सेर बरास एक रत्ती

(विधि) राजगराके चून को जल एक सेर कूँ ओटाय के
 बाफे करडो होय जाय तब उतार लेनीं बोहोत करडो होय जाय

तो जलको हाथ देके माखन आधपाव मिलावनों सूख दूपनों पाछे बडा करने बायें अँगुलीया ताँ छेद करनी पाछे मंठी मंठी अ च साँ तलने और जो करडे होय तो और माखन आधपाव मिलावनों मॉन देनी पाछे बडा काडके बुरास सुगन्धी मिलाय के बडा पै शुरकाय देनी ।

८२ घीया को हलवा ।

घीया एक सेर खोवा एक सेर चिरोंजी दो छटांक बदाम दो छटांक पिस्ता एक छटांक खांड दो सेर

(विधि) घीया को छीलके खुमण करनी पाछे पीतल के चासने बाकलों पाछे छन्ना में करके जलको बिलडुल निचोड डालनी पाछे खांड को रस करके बायें घीया डारके भट्टी पै चढाय के हलावते जानी जल जल जाय मोहनथर साँ जरा तेज चासनी लेनी पाछे उतार लेनी जरा ठण्ढो होय तब खोवा मिलाय देनी पाछे चिरोंजी, तथा पिस्ता, बदामके चिरिया मिलाय देने ।

८३ दही को भगद ।

दही दो सेर घी एक सेर बुरा दो सेर इलायची आधा तोला बरास तीन रसी

(विधि) दही को अगले दिन कपडा में बांध राखे दूसरे दिवस खोलके पीतल के लोपा में दही को सेकनी करडो पडे चोटें तब घी एक सेर डारके सेकनी रवा रवा खिलजाय बदामी रंग होय जाय तब उतारके बुरा मिलाय सुगन्धी मिलाय लडुवा बांधे ।

८४ आलूको मगद ।

आलू एक सेर घी एक सेर बूरो डेढ सेर बरास तीन रत्ती
इलायची आधा तोला

(विधि) आलूको भूमर में बाफ के छिलका उतार के पीसने पाछे घीको हाथ देके लोया में भूननो खिलजाय तब घी डार देनो बराबर होय खुली और बढ़ायी रंग तब उतार लेनो पाछे सुगन्ध बूरो मिलाय लड्डुवा बांधने आलूको भूनने तब दूध एक छटांक की धार देनी ।

८५ रतालू को मगद ।

रतालू एक सेर घी तीन पाव बूरा डेढ सेर इलायची आधा
तोला बरास तीन रत्ती

(विधि) रतालू को भूमर में बाफ के छिलका उतार के पीस डारने फिर दूध एक छटांक की धार देके ऊपर की क्रिया प्रमाण करनी ।

८६ सूरण को मगद ।

सूरण एक सेर बूरा दो सेर घी एक सेर इलायची आधा
तोला बरास तीन रत्ती

(विधि) सूरण को कपड मट्टी करके बाफनों छिलका उतार के पीस डारनों फिर दूध छटांकको हावा देके ऊपर प्रमाण करके लड्डुवा बांधने ।

८७ पंचधारी के लड्डुवा ।

बदाम पाव सेर पिस्ता पाव सेर खोवा पाव सेर घी आदसेर
खंड सवा सेर केशर आधा तोला इलायची आधा तोला
बरास तीन रत्ती

(विधि) खोवा को घी डारके भूननों खुली होय जाय तब बदाम पिस्ता पिसे भये डारके भूननों सिकजाय तब खांड की चासनी मोनथार कीसी करके वामें डारके मिलावनो वामे पिस्ता बदाम के चिरिया वामे से राखे होय सो तथा सुगन्ध पधराय के मिलाय के लड्डुवा बांधने और कच्ची खांड डारके बी लड्डुवा बँवे हैं ॥

८८ रसगुल्ला ।

दूध एक सेर तवाखीर तीन तोला खांड दो सेर नीबू दो नग इलायची के बीज आखे एक तोला,

(विधि) दूधको ओटावनों, अघोट होय तब वामें नीबू निचोड़नो फट जाय तब उतार के छन्नामें डारके जल सगरो निचोड लेनो पाछे वाकूं पीसनों खूब धारी वामें खोवा दोतोला मिलाय, पीसनों पाछे वामें तवाखीर तीन तोला तथा दही दो तोला मिलाय के खूब मथनो, पाछे में सां थोडा थोडा लेके वाके बीचमें इलायची का दाण धरके गोल बरकी बराबर गोली बांधते जानों पाछे अंगाश्री के ऊपर चासनी धरके वामें डारनी गोली चासनी में सिकजाय बदामी रंग होय जाय तब उतार लेनी, पाछे तामें गुलाबजल दो तोला तथा गुलाबनो अतर पाव तोला मिलाय के रस सुद्धा भोग धरबे में आवे ॥

८९ गुलाब जामन ।

खोवा १ सेर चीठा, खांड दो सेर मिसरोपिसी दो तोला तवाखीर आभवा घी डेढसेर दही दाई तोला,

(विधि) खोवा एकसेर को पीसनों पाछे वामें तवाखीर आदपा तथा दही दो तोला मिलाय के खूब मिलाय के गोल लड्डु

जायु जैसे करके मंदे मंदे धीमें तलने आवे तले होय तब नि
कास लेने फिर वामें सूआ सों आरपार छेद करके फिर तलने
सिकजाय तब निकास के चासनी तीन तारी कर राखी होय तामें
पधरावने ॥

९० गुपचुप ।

खोवा एक सेर चीठो. खांड दो सेर तवासीर आधपा धी डेढ
सेर दही ४ तोला मिसरी पिसी दो तोला, गहीन खा-
चिरोजी दो तोला इलायची के बीज एक तोला;

(विधि) खोवा चीठो एकसेर को पीसके तवासीर आधपा
मिलाय वाको गुलाब जामन के जैसे करके बाके बीचमें इलायची
के बीज तथा मिसरी पिसी के खा तथा चिरोजी भरके गोली
करके गुलाब जामन की माफक तलके चासनी में डारने ॥

९१ खीर मोहन ।

भैंसको दूध एक सेर खोवा खादार पांच तोला तवासीर पांच
तोला इचायची एक तोला नीबू दो नग दही दो तोला
खांड दो सेर,

(विधि) दूध को मट्टी के ऊपर चढ़ावनी खदको आवे
तब वामें नीबू तिचोटनों, दूध फटजाय तब उतार के छन्नामें
छान लेनी जल निकस जाय तब वाको, सूव पीसके तवासीर
तथा दही मिलाय के मधने, फिर वामें खोवा तथा इलायची
भरके गोली कानी, गोली को चासनी में छोडते जानो, गोली
बढ़ामी रंग होय जाय तब चासनी उतार लेनी चासनी तेज
होती दीखे तो जरा छीटा देनी ॥

९२ खरबूजा के बीज के लड्डुवा ।

(विधि) बीज एक सेर को छिलका उतार के भीतर क्रीमिंगी को कढ़ैया में मंदी मंदी आंच सों सेकनी उतार के परात में छुले कर देने पाछे चासनी खांड दो सेर की मोहन थार सों तेज लेके जरा घोटनी पाछे बीज पधराय सुगन्ध बरास दो रत्ती मिलायके लड्डुवा बांधने ।

९३ चिरोंजी के लड्डुवा ।

चिरोंजी एक सेर खांड दो सेर बरास चार रत्ती ।

(विधि) चिरोंजी को जरा सेकनी पाछे हाथ सों जरा मिशाल के छिलका उतार के फटक लेनी पाछे ऊपर की रीत प्रमाणे चासनी करके बरास मिलायके लड्डुवा बांधने ।

९४ इलायची दाणा करिवे की रीत ।

खांड एक सेर इलायची के बीज दो छांठक ।

(विधि) खांड की ठौर जैसी याने तीन तारी चासनी करके दूसरी कढ़ैया में इलायची के बीज डारके एक जनों कढ़ैया के कड़ा पकड़ के हलावते जाय दूसरी कढ़ैया सों चासनी डारतो जाय, गांठे न बंधे तैसे हलावते जानों ऐसे रस डारते जानों हलावते जानों गांठे बंधे तो कौन्ना सों बी हलाय देनों धार करते जानों और हलावते जानों ऐसे खांड सब पिनाय देनी पाछे बी कढ़ैया जितनी हलाओगे तितनी सुपेताई जादा आवेगी ॥

९५ काजू पागवे की रीत ।

खांड एक सेर काजू पाव सेर ।

(विधि) काजू को कड़ाई में जरा गरम करके छिलका

उतार डारने पाछे ऊपर की रीत प्रमाणे चासनी करके करने जरा कड़ाया को ज्यादा हलाओगे तैसेही सुपेताई आवेगी ।

९६ बदाम पागवे की रीत ।

बदाम छै छटांक खांड एक सेर ।

(विधि) बदाम को गरम जलमें जरा चाफ के छिलका उतार डारने पाछे एक परत में जरा गरम करके जासूं जलकी हवा उडजाय जल सों गीली होय तो खांड चोंटे नहों-तासूं पाछे ऊपर की रीत प्रमाणे पागने ।

९७ पिस्ता पागवे की रीत ।

पिस्ता आदसेर खांड एक सेर ।

(विधि) पिस्ताको ऊपर की रीत प्रमाणे पागने ।

९८ चिरोंजी पागवे की रीत ।

चिरोंजी एक सेर खांड एक सेर ।

(विधि) चिरोंजी को जरा सेक के हाथ सों मिशाल के छिलका फटक देने, पाछे ऊपर की रीत प्रमाणे हलावते जानों और चासनी धारते डारते जानों ॥

९९ नेजा पागने की रीत ।

नेजा छै छटांक खांड एक सेर ।

(विधि) नेजा को जरा सेकके कड़ाई में डारके थोडीसी चासनी डारके हलावते जाय और चासनी डारते जाय ऊपरकी बदाम की रीत प्रमाणे करै ॥

१०० तिनभिनी की रीत ।

खांड आदसेर कारी मिरच दरही आद तोला ।

(विधि) खांड की चासनी मन्दी आंच सों चीठी करनी

गोली बन्द चासनी होय तब उतार लेनी तामें दो तीन बूंद नीबू के रसकी डारनी पाछे फेर भट्टी पै चढ़ावनी मन्दी आंच सों गोली बन्ध करके एक परात में धी चुपड के ठलाय देनी एक मिनिट पाछे वामे कारी भिरच दरडी भुरकाय देनी परात के नीचे जरा जल फादेनो जासूं जल्दी ठण्डी होय जाय खूब चौड़ी होय तब एक गागर के मोटा ऊपर धरके चारखों तरफ खेंच लेनी ठण्डी होय जाय तब उतार लेनी ।

१०१ खांडको मैल धोयवे की रीत ।

[विधि] खांडके मैलमें थोडो सो दूध और जल डारके भट्टी पै चढ़ावनी, खदको आय जाय तब एक तपेला पै काठकी माचीसी धरके वामे एक टोकरा धर तामें एक छिर छिर छन्ना सल पाडके विछावे पाछे मैलको डोइथा सूं धीरे धीरे छन्ना में रेडते जानों पाछे टोकरा के ऊपर परात टांक देनी धीरे धीरे सब खांड नितर जायगी, ताजा मैल होय तो चड़ेय जा सापग्री में पधराओ चीठी करनी होय तो वामें नीबू की रस दो चार बूंद डारके मंदी मंदी आंच सों करे । ऐसी सठेली, की चीठी करनी और दो तीन बेर चढ़ावनी उतारनी दूसरो रस दो चार तोला डारनों, यह रीतसों करै तो चीठी आछी होय है ॥

१०२ तिल रीटी ।

तिल दो छटांक चीयो रस खांड की एक सैर धी एक तोला [विधि] रसकी चासनी मन्दी मन्दी आंच सों गोली बन्ध करनी, पाछे एक परात में धी चुपड के ठलाय देनी पाछे जरा जल परात के नीचे डार देनो जासूं जरा ठंडा होय, बो-होत ठंडी होयवे न देनी पाछे गरम गरम भेली करके लोइकी

खूटी पर धी चुपड के हाथ में धी चुपड के लोवाको ऊपर धर के खेंचनों ऐसे चढावते जानों और खेंचत जानों जैसे जलदी जलदी खिचे तैसेही चुपेत होय कन्द पडवे न देनों । लोंदा बेलवे लायक होय तब एक चकला ऊपर तिल विछाय के तिल के पलोथन सों अलट पलट के बेलनी, मूव जोर सों बेलनों जितनी बढे तितनी बढावनी । ये तिल रोटी ॥

१०३ रेवडी ।

खांड एक सेर तिल दो छटांक ।

[विधि] चासनी ऊपर प्रभाणे करके खेंचिके आंगुल जैसे मोटे खेंचिके पाछे बाके छोटे २ टुक एक तबी के किनारे पै धर के एक हाथ सों सरकावतो जाय और एक हाथ सों छुरी ऊपर मारतो जाय या प्रमान टुक करके तिलको अग गरम करके वामें टुक डारके कढाई के कडा पकड के हलावते जानों ऐसे टुकके ऊपर तिल चाँट जायगे पतली और गोल होती जायगी यह रेवडी या प्रमान गुड की रेवडी भी होय है ।

१०४ सठेली ।

खांड एक सेर धी एक तोला ।

(विधि] चासनी ऊपर प्रमान करके खेंचिके अंगुली जैसे मोटे और एक विलस्त के लम्बे टुक करनी । यह सठेली ॥

१०५ गठेली ।

खांड एक सेर धी एक तोला तिल दो छटांक ।

(विधि) चासनी ऊपर प्रमान करके खेंचिके गुँथरा जलेबी जैसे करके तिलमें दाव देनों ॥

१०६ गजक ।

गुड एक सेर तिल आदसेर धी एक तोला ।

[विधि] गुड में जल डारके चासनी खेडी जैसी करके उतार लेनी, परात में धी चुपड के ठलाय देनी खेचवे लायक होय तब खेचनी खूब सुपेत होय पाछे तिल धुबे भये हॉय ताको सेक लेने पाछे वामें खूब मिलाय के मोषरी सों कूटने एक रस होय जाय तब लोवा पन्दरह बीस करके चकला ऊपर बेलनी तरा ऊपर रखते जानों । यह गजक है ।

१०७ दूध पूड़ी ।

दूध पांचसेर मिश्री को रवा १० तोला बरास दो रती इलायची दो तोला ।

[विधि] दूध पांच सेर एक कढ़ाई में चढाय के दो उफान आय जाय तब नीचे सों लकड़ी काढ लेनी, और दूधको डोइया सों उछारनों, दासुं ऊपर झाग से आय जाय पाछे काठको ढकना गोल वामें चनाकी बराबर छेद होय पन्दरे बीसक जामें सों बरार निकसती रहे ऐसो ढकना टांक देंजों, पाछे नीचेकी आंच ऐसी राखनी के मन्दी मन्दी आंच लगती रहे बाकी आंच दाब देंजों ऐसे आंच लगवे सों दूधके ऊपर गुलाबी रंगको पूडा बंध जाय ऐसे चार पांच कलाक में पूडा बंधजाय पाछे ढकना खोल के एक कोंचा सों चारों बगल सों खुरच के उखाड लेनी पाछे झाग सों संभाल के धीरे सों लेके परात पानल की ओधी करके वापे डारनों दूधको तरफ को ऊपर रहे दूध नितर जाय ठंडो होय जाय तब मिश्री में बरास सुगन्धी मिलाय के ऊपर खुरकाय देंजों, पाछे जितनी बडी करनी होय तितनी बडी कटोरी लेके

काटते जानें और कोरके टुक होय सो दूध में मिलाय बुरोमिला बना सुगन्धी मिलाय देनी यह अघोटा दूध क्यो जाय अथवा

१०८ मलाई पाकी

[विधि] दूधपूडी के कोरके टुक अथवा याही प्रमान दूध पूडी करके तामे घा दो तोला बुरा डेढ पांच बरास दो रती इलायची दो तोला मिलाय आंच ऊपर धर के एक खदका आय जाय तब यह पकी मलाई की रीत है ॥

१०९ मलाई कच्ची ऊपरकी रीत प्रमान

(विधि) ऊपरकी रीत प्रमाण मलाई उतार के हाथ सों जात मिशलके बुरा, सुगन्धी मिलाय मिशलनी ये कच्ची मलाई है

११० दूधकी कच्ची मलाई

(विधि) दूध को और उपयोग के ताई औटायो होय ताको खूब दो खद का देके नीचे उतार लेनी पाछे कलाक अकमें तार बन्ध जाय ताकों बिना हलाये उतार लेनी, तामे बुरा तथा इलायची छै रती डारके मिलाय देनी ॥

१११ राज बीड़ी ।

दूध पांच सेर लोंग एक तोला बदाम दो तोला पिस्ता दो तोला मिर्ची दो तोला इलायची के बीज दो तोला

(विधि) दूध पांच सेर की ऊपर की रीत प्रमाण पूडी करके तामे पिस्ता, बदाम, मिर्चा, इलायची के छोटे २ टुक करलेने मूंगकी दारके बरोबर सबको इकट्ठे करके पूडी में भरके कपूर नाडी की सी नाई मोडके लोंग खोंस देने । या प्रमाण करनी ॥

११२ अधोटा दूध ।

दूध पांचसेर खांड तीनपाव इलायची एक तोला बरास दो रस्ती
 [विधि] दूध को भटी ऊपर चढायके हलावनों, हलावते
 हलावते पांचसेर में सों अढाई सेर रहे तब उतार के दूरा सु-
 गन्धी मिलाय देनी ॥

११३ खुरचन ।

दूध चांसेर मिश्री को रवा पावसेर गुलाबको अतर चार रस्ती
 [रीत] दूधको भटीके ऊपर चढाय तर (मलाई) आवे तब
 कढाईके आस पास चाँटावते जानों जब सब तर होयके चाँटाई
 जाय तब पाछे थोडा गाडो दूर रहे तब निकाल लेनी और
 चारघों बगल मलाई लगी है सो सुकजाय तब खुरच लेनी,
 पाछे वामें मिश्री को रवा तथा अतर मिलाय देनी । ये खुरचन ।

११४ दही जमायवे की रीत ।

[रीति] दूध पांच सेर को गरम कानों उफान आवे तब
 उतार लेनी, पाछे ढण्डो होय जाय तब जमावनी, गरमीमें जरा
 गरम रहे तब और शीतकाल में जरा बडती गरम रखनी, दही
 आदे तोले को पहिले कोरे कुलडा पे रख देनी जासूं जलको
 परस रहे नहीं पाछे आदे दही को दूधमें हाथ सों मिलाय देनी
 और आदो दही दूध में बीचमें रखदेनी पेंदे में पाछे ढकदेनी
 जमावनी ठीकरा के वासन में ॥

११५ वासोंदी करबे की रीत ।

[रीति] दूध चार सेर को कढैया में चढायके, एक उफान
 आवे तब आंच जरा हलकी करनी पाछे ऊपर तर आती जाय
 तैसे कढैया की आजू बाजू इकट्ठी करके चाँटाते जाय, जब

औटते औटते दूध गाड़ो होय जाय तब तर खुरच के मिलाय देनी मिलजाय तब उतार लेनी, पाछे खांड अथवा बुरो तीन पाव तथा सुगन्धी इलायची एक तोला पीसके तथा बरास दो रत्ती अथवा केशरीया करनी होय तौ केशर एकतोला मिलावनी ।

११६ घीयां की खीर ।

दूध एकसेर खांड आदसेर घीया पावसेर इलायची आदतोला [रीति] घीया को छिलका उतार के खुमण करके बाफनी पाछे छन्ना में रखके खूब निचोडनी पाछे दूध आंच पै चढायके उफान आवे तब खुमन पधराय देनों थोड़ी देर ठेर के उतार लेनी बुरो तथा सुगन्धी मिलाय देनी ।

११७ मखाने की खीर

दूध एकसेर बुरो आदसेर मखाना एक छटांक इलायची आदतोला [रीति] मखाना को कूटके दूध में उफान आवे तब गर देने पाछे जरा ठेरके उतार लेनी बापें बुरा तथा सुगन्धी मिलाय देनी ॥

११८ खीर पिस्ता की

[रीति] दूध एक सेर को उफान आवे तब पिस्ता एक छटांक को कूटयो रवा डार देनों जरा ठेरके उतार लेनी सुगन्धी और बुरा आदसेर मिलाय देनो ॥

११९ बदाम की खीर

बदाम एक छटांक बुरा आदसेर इलायची आद तोला (रीति) बदाम एक छटांक को जलमें गरम करके छिलका उतार कूटके रवाकार के दूध एकसेरको भट्ठापै चढा उफान आवे तब पधराय जरा ठेरके उतारके बुरा आदसेर सुगन्धी मिलायदेनी ।

१२० छुआरा की खीर ।

दूध सेर १ खांड सेर १ छुआरा १ छटांक इलायची आधे तो.

विधि—छुआरा को कूट के रवाकर दूध में उफान आवे तब हार दें जब होय जाय तब उतार के सूरा सुगन्धी मिलाय देवै।

१२१ गुलकन्द ।

मिश्री सेर पांच गुलाव के फूल नग ५०० ।

विधि—मिश्री को कूटकर महीन रवा कर राखनों, पाछे कांच की अथवा चीनी वा मिट्टी की लाख चढाई भई (अमृतवान) अथवा जस्त की बरनी मे सौ हरकोई तरह की तामें मिश्री मेंसो आठमो हिस्सा डारनी तामें ऊपर फूल ५० की पंखड़ी बिछाय के डारनी फेर मिश्री डारके फूलको टांक देनों, ऐसेही थर देते जानो और भर देनी, पाछे ढकना देके पाछे कपडा बांध के डोरा बांध देनी, पाछे घूप में बरणी को बारे महिना रहवे देनी तो गुलकन्द बहुत गुण करै, अथवा गरमी में चार महिना रहे तो भी गुणदायक है ।

१२२ सेवती के फूल को गुलकन्द ।

मिश्री सेर पांच सेवती के फूल ६००

विधि—मिश्री को महीन रवा करके ऊपर गुलाव के गुलकन्द की रीत प्रमाण करके उष्णकाल तथा दो महिने चौमासे में राखनी, और बीच में दो महिने पाछे भी भोग धरके लेने में दोऊ गुलकन्द आयेंगे ॥

१२३ आंवले के मुरब्बा की रीति ।

दूधे आमरे एक सेर खांड तीन सेर इलायची एक तोला ।

विधि—आमरे को सुजा सौ गोदने पाछे मट्टी के वासन में

बाफने आवे वफजाय तब उतार लेने पाछे एक टोकरा में भर देने पाछे जल नितर जाय तब खांड में सो एक सेर खांड की चासनी गोली बन्ध होय तब वामें आमरे डार देने फिर एक खदका आवे तब उतार कर ठण्डे करके, बरणी में भर देने, पाछे और खांड बाकी की रही सो चार दिन पाछे, चासनी करके पधरावे, कारण कि दो बखत चासनी करवे सो बामेंभाग न आवे, और ऐसे जितने बरस जादा रहे जितनो हि गुण बढ़ती होय, वैसेही बहुत गुणदायक है ।

१२४ केरी के मुरब्बा की रीति

केरी (आंभी) के गूदे की लम्बी चीर एक सेर, केसर २ मासा, खांड ढाई सेर, इलायची डेढ़ मासा ।

विधि-केरी को छीलके चीर करनी गुठली निकास के पाछे सुईयो से गोदनी. पाछे माटी के बासन में बाफने अधकच्चे बफे तब छवहा में निकास डारने जल नितर जाय तब खांड की चासनी गोली बन्ध करके वामें डार देने पाछे दो खदका आय जाय तब उतार लेने केशर पधराय देनो ठण्डी होय जाय तब सुगन्दी भिलाय बरणी में भर देनो ॥

१२५ बेलभरी (बीली) के मुरब्बा की रीति ।

बीली पककी एक सेर, मिश्री डेढ़ सेर ।

विधि-बीली के टुक करके ऊपर प्रमाण चासनी गोली बंध करके वामें डार के एक खदका देके उतार के ठण्डो होय तब बरणी में भरदे, ये मुरब्बा पुरानी होय तेसे बहुत गुण बढ़े हे, और दस्त तथा संग्रहणी बारे हैं बहुत गुणदायक है ॥

१२६ पेटे का सुरब्धा ।

पेटा १ सेर खांड १॥ सेर केशर ३ मासा इलायची आधे तोला
विधि-पेटा के छिलका उतार के दो २ अंगुल के चौरस
टुक करके सूईयों से गोदनी पाछे वफानी पाछे छवदा में भर
देनी जल नितर जाय पाछे खांड की चासनी तीनतारी करके
वामें डार देवे, पाछे डारके एक खदक देके जलेबी जैसी होय
तब उतार लेनी पाछे केशर सुगन्धी मिलाय के बरणीमें भरदेवे ।

१२७ नासपाती को सुरब्धा ।

नासपाती एक सेर खांड दो सेर केशर आधा तोला, इलायची
आधा तोला,

(विधि) नासपाती को छिलका उतार के लंबी चौरें
करनी पाछे थोड़ीसी वाफनी जल नितरजाय पाछे चासनी
तीनतारी होय तब पधराय देनी पाछे खदक के बूंदी जैसी
होय तब उतार लेनी केशर मिलाय ठंडी होय तब सुगन्धी मिलाय
बरणी में भरदेनी ।

१२८ सफरजल को बिलसारु ।

सफरजल एक सेर खांड १॥ सेर इलायची आधा तोला, केशर
डेढ मासा,

(विधि) सफरजल को छिलका उतार के लंबी चौरें कर-
नी, फिर चासनी धरके तुरत डारने चासनी जलेबी जैसी होय
तब उतार लेनी फिर केशर तथा सुगंध मिलाय देनी ।

१२९ खरबूजा को बिलसारु ।

खरबूजा एक सेर खांड १॥ सेर इलायची ॥ तोला, केशर
सवा मासा,

(विधि) खरबूजा के दूक आंगुल दोदों के करके चासनी गोली बन्ध लेके पधराय देनो, फिर चासनी जलेधी जेसी होय तब उतार लेनी केशर सुगंधी मिलाय देनी ।

१३० कमरख को विलसारु ।

कमरख एक सेर खांड तीन सेर केशर आधा तोला, इलायची आधा तोला,

(विधि) कमरख के छिलका उतार के चिरिया करनी, खांड एक सेर की चासनी में डारने सो मन्दी मन्दी आंच सो खदको देनो गलजाय तब उतार के कमरख निकास लेने- पाछे बाकी खांड दो सेर तीनतारी चासनी कर डार देनो पाछे उतार के केशर सुगन्धी मिलाय देनी- यह विलशारु पन्द्र दिवस रहे, और ते पेहेलो रस बीजी कोई बस्तू में मिथान डारनो होय तामें डारनो ।

१३१ किसमिस को विलसारु ।

किसमिस एक सेर, खांड डेढ सेर, इलायची आधे तोले, केशर आधे तोले ।

विधि-किसमिस एक सेर को साफ करके जलमें डारके गरम करके फूलाय लेनी जल निकास के खांड की चासनी बूंदी की जेसी करके वामें पधराय देनी, एक खदको देके उतार के केशर मिलाय सुगन्धी मिलाय वरणी में भर देनी, बहुत दिवस नहीं विगडे ॥

१३२ पक्के केलाको विलसारु ।

पक्के केला एक सेर, खांड डेढ सेर, इलायची आधे तोला, केशर डेढ मासा ॥

विधि-केला के छिलका उतार के टुक करके चासनी तीन तासों करके पधरावै खदको आवै जब उतार के केसर सुगन्धी मिलाय बरणी में भर देनों ॥

१३३ शरवत अन्नास को करवे की रीति ।

अन्नास बडे सींगपुरी के पक्के भये नग एक रस जितनो होय तासों आधी मिश्री लेनी ।

विधि-अन्नास को छीलका तथा पत्ता कांटा वगेरे: निकास के साफ करनो पाछे चांदी की थारी अथवा पीतल की कलई दीनी भई में खुमणी धरके खुमण करनो, पाछे एक गादो अथवा घो-तर को छन्ना लेके जल में मिजोय निचोड के वामें खुमण भर के बासन में निचोड लेनो, सूब निचोड लेनो, रस खुमण में रहजाय तो कूट के फिर निचोड लेनो, पाछे रस होय तितनी मिश्री कूटकर डारनो अंगीठी के ऊपर चढाय के ओटावनो, पाछे ऊपर मेल आवे सो निकास डारनो और जब चौथे हिरसा जल जाय तब उतार लेनो भर के भर देनो ॥

१३४ अंगूर के सरवत की रीति ।

अंगूर (हरिद्राक्ष लम्बी) डिब्बा में आवे है; सो लेनी मिश्री द्वाई पावरस एक सेर में डारनी ।

विधि-अंगूर को रस एक सेर काढ के मिश्री द्वाई पाव, पिसी डारके आंच पै ओटावे, आद पाव घटे तब उतार लेनों ठण्डा होय तब कांच के बासन में भर देनो, धूच लगाय कपडा सो मोठो बांध देनो, गुण पीवे सों, छाती के जलन मिटे, दस्त खुलके आवे, मगज को तर करे, भूख लगे, या उपरान्त और बहुत गुन है ॥

१३५ अनार को सरबत ।

अनार को रस एक सेर तामें मिश्री आद सेर अनार मशकती
होय तो और गामठी होय तो मिश्री तीन पाव लैनी ।

क्रिया ऊपर प्रमाण करगो ।

१३६ नीबूकी सिक्कजी करवे की रीत ।

नीबू को रस एक सेर इलायची एक तोला बंसलोचन एक
तोला मिश्री तीन पाव चांदीके बरख डेटमासा

(विधि) नीबूके रसको और मिश्री पिसी को आंचपर
चढाय ओटावनों आधो जल जाय दही ते पतला होय जाय
तब उतार लेनो ठण्डो होय जाय तब वामें बंसलोचन इलायची
चांदी के बरख मिलाय देने, बासन में भर देनो, इनके गुण,
अजीरण, पित्त, तथा अरुची पर बोहोत फायदा बन्दहै । और
वी सरबत नारंगी बगेर की यही क्रिया है ॥

१३७ अबलेह आदाको (अदरख) को ।

अदरख को रस दो सेर पुरानो गुड आदसेर नागकेसर एक
तोला इलायची एक तोला तज एक तोला पत्ररज एक
तोला लोंग एक तोला सोंठ एक तोला मिरच काली
एक तोला छोटी पीपर एक तोला

(विधि) यह आठ तोला को महीन पीसके कपड छान
करके पाछे गुडको अदरक के रस में चासनी थोड़ी थोड़ी आंच
सों करनी, चासनी पतली राखनी तामें आठ तोला पिसे भये
मिलाय देने, पाछे एक तोला नित्य चष्टे तो राज रोग जाय,
मन्दाग्नि, कांस स्वास, खांसी, अरुची, यह सब रोगको मिटावेहे
इतिश्री व्यञ्जनपाक प्रदीपे दूध धरकी साम्ग्री क्रिया सुखिया
जी श्धुनाथजी शिवजी विरचित द्वितीयभाग समाप्त

व्यञ्जनपाक प्रदीपका पाकादि क्रिया

तृतीय भाग ।

१ गुलाब पाक ।

गुलाब चैत्री सन्धे के फूल नग ५० की पखड़ी मिश्री एकसेर
 (विधि) मिश्री की चासनी ठौर जैसी लेके वामें, गुलाब
 की पखड़ी डारके जरा घोटनी ताम्रं सुपेत होय, पाछे जमाय
 देनों, पाछे जितने मोटे राखने हों तैसे वासन में जमावनों,
 पाछे जितने बडे दूक करने हों तितने बडे खत करदेने, यह
 गरमी के दिन में बोहोत फायदा करे है ॥

२ भिलामाँ पाक ।

भिलामाँ पावसेर सुपेत मूसली चार तोला सालम चार तोला
 कौचके बीज दो तोला पिरच सुपेत दो तोला केशर एक
 तोला इलायची एक तोला चाँदीके बरख नग १०
 धी ढाईसेर दूध पांचसेर मिश्री चार सेर

(विधि) भिलामाँ को तीन दिन भैस के गोथर में राखने
 गोवर नित्य बदलनों, तीन दिन पाछे निकास के धोय के चार
 चार दूक सराँता साँ करने पाछे कपडा में बाँधके दूध तीन
 सेर चूल्हा पै चढाय के वामें पोटली डारके खोवा करनों, खोवा
 होयवे पै आवे तब पोटली निकास लेनी, पाछे मूसली सालम
 कौच के बीज तिन को कूट कपडछन कर राख्यो होय ताको
 दूध दो सेर में डारके कीटी करनी, ता पाछे मिश्री चार सेरकी
 चासनी गोली बंध करके केशर डारके पाछे खोवा, तथा

फीदी, चासनी में मिलाय के मिरच तथा इलायची पिसी का मिलाय के जमायवे लायक होय तब जमाय देनों, ऊपर चांदी के वरख जमाय देने ताके टुक दो तोला के प्रमान करने; एक टुक नित्य लेनों, बाहोत फायदा बन्ध है ॥

३ मूसली पाक ।

मूसली आदसेर सतावरी दो छटांक कोंबके बीज दो छटांक खरेटी के बीज चार तोला पीपर चार तोला पत्ररज दो छटांक नागकेशर चार तोला गंगेरकीडा दो तोला गोखरु दो छटांक बंसलोचन धास्तोला सौंठ चार तोला जायफल दो तोला इलायची दोतोला दालचीनी दो तोला जावत्री दो तोला कारी मिरच चारतोला लोंग दोतोला कस्तूरी चार भासा दूध बीस सेर खांड पन्द्रहसेर केशर दोतोला,

(विधि) मूसली को कूट छानके धी में कर मोदेके दूध बीस सेर में डारनी, और सतावरी सां लेके सौंठ तक जो बस्तु हैं सो कूट कपड छान करके दूध में डारके खोवा करनों, खोवा तैयार होय जाय तब जायफल सां आदि लोंग तक बस्तु को कूटके कपड छान करके धी में सेकनों पाछे धी सुद्धा खोवा में मिलाय देनों पाछे खांड पन्द्रह सेर की चासनी गोली बन्ध करके केशर डारके खोवा मिलाय सुगन्दी मिलाय जमायवे लायक होय तब जमाय देनों; पाछे खत करने टुक दो तोला वा चार के करने दररोज टुक एक लेनों, प्रमेहादि रोग जाय दो टुक लेने पुष्टी करे ॥

४ सालुम पाक ।

सालुम पञ्जे की आद सेर, सुपेद मूसली पांच तोला, काली मूसली पांच तोला; सौंठ दो तोला, पीपर दो तोला, कारी

भिरुव दो तोला, नीलोफर दो तोला; तालमखाने दो तोला;
 तज दो तोला; तमालपत्र दो तोला; लोम दो तोला; वैशलो
 चन दो तोला. जावन्त्री दो तोला; जायफल दो तोला.
 इलायची दो तोला. कस्तूरी छ रसी; अम्बर तीन रसी,
 पिस्ता आदपाव; बदाम आद पाव, केशर एक तोला
 मिश्री को रवा पाव सेर; मिश्री छः सेर, चांदी के
 वरख नग २० धी डेढ सेर, दूध छःसेर ।

(विधी) सालम मूसरीकारी तथा सुपेद तीनोंन को कण्ड
 छन करके घीमें मोय के दूध ४ सेर आधा औटजाय तब वानें
 मिलाय के कीटी करनी बाकीको दूध २ सेर को खोवा करनी.
 बाकी वस्तु सुगन्धी, तथा कस्तूरी अम्बर, केशर इनको छोडके
 जितनी चीज मसाला है वो सवन को कूटछान के घी १ सेरको
 सूब गरम करके सब औषधी डारनी, पाछे नीचे उतारके बाकी
 को भी आध सेरको वा कीटी में डारके मिलायके खिलाय देनी
 चूल्हे पै चढाय के बहुत तेज न होजाय उतार के पाछे मिश्री
 ६ सेर की चासनी गोली बन्धकर के केशर मिलाय उतार के
 कीटी को मावा डारनी मिलाय कंद पावसेर है सो डारनी.पाछे
 दो सेर दूधको सादा खोवा डारनी, पाछे औषधी को घी मि-
 लाय देनी पाछे कस्तूरी तथा सुगन्धी बूरेमें मिलाय के डारनी
 पाछे अंबर को घी १ तोला में मिलाय गरम करनी तासो मिल-
 जाय तब पधराय देनी, अच्छी तरीया सो मिलाय के चांदीके
 वरख १० नग मिलाय देनी पाछे जमाय देनी. तेज मालुम पडे
 तो घी मिलावनी अथवा दूध को छिडका देनी. जमाय उपर

दश बरख चोटाय देने चकळते खरा करदेने चार तोला हमेश के ताई बहुत फायदा बन्द है ॥

१५१ सनाय पाक ।

सनाय आध सेर बड़ी हरडकी छाल ५ तोला, सुपेत मिरच २॥ तोला, दूध दो सेर गैयाकोमिश्री २ सेर, इलायची २) तोला, (विधी) हरडकी छालको एक मलबल के टुक में ढीलीसी बांधके दूध एक सेर डारके आंचपै चढावनो. मन्दी मन्दी आंच राखनी, अध औट्यो करनी पाछे सनाय भेंते काला पत्ता धाग को पत्ता सिक सव निकासके साफ करलेनो पाछे लोहेके कटोरा में दूध १ सेर चढाय के वामें सनाय डारके हलावनों औटेंगो तब दूध फट जायगो और हलावने जानो पानी सोख जाय तब हरड दूधमें से काढ के अधोटा दूध सनाय में डार देनो दूध पीजाय तब सनाय उतार लेनी फिर छाया में सनाय सुकाय देनी तीन दिनमें सूकजाय तब कूट के कपड छन करलेनी फिर तामें, इलायची छिलका समेत तथा मिरच सपेत कपड छान करके मिलाय देनी फिर मिश्री की चासनी मोनथार जैसी कर के सनाय मिलाय जमायवे लायक होय तब जमाय देनो. चाकूते टुक तोला सवा तोला प्रमान करने. फिर हमेसा रात्रकी व्याहू पाछे एक टुक लेके ऊपर दूध आधसेर मिश्री मिलाय के पीवे तो सेवेरे दस्त खुलके आवे शरीरकी ताकत बढे सुस्ती उडे निद्रा प्रमाण से आवे पेटमें मल अथवा कब्जियत को मिटावे ताकत आवे ॥

६ सौभाग्य सोंठ पाक ।

गुजराती सोंठ पावसेर बंसलोचन एक तोला पीपरामूल एक

तोला, त्रिकुटा (सुंठ) (मिरच) (धीपर) तीन तोला मूसरी
 सुपेत दो तोला, लांग एक तोला, विंदारी कन्द एक तोला;
 मिरच सुपेत एक तोला, शीतल चानी एक तोला बनफसा
 एक तोला सालमपञ्जे की एक तोला हरफरसा एक तोला
 कांकड़ी के बीज दो तोला कमल गटा दो तोला नेजा दो
 तोला बदाम चार तोला पिस्ता चार तोला घी गैगा को
 आदसेर दूध छै सेर गैगा को मिथी पांच सेर जायफळ एक
 तोला जावत्री एक तोला इलायची एक तोला केशर एक
 तोला कस्तूरी छै रती अम्बर छै रती चांदी के बरख नग ५०

(विधि) सोंठ को पीसके कपडहन करनो, घी में मोयके
 दूध बढाय के आधो ओंटे तब सोंठ पधराय के खोवा करनो,
 खोवा होय चुकवे पै आवे तब सालम तथा धीरी मूसरी कूट
 छानके पधराय देनी और बनप्सा तथा हरेफरसावी खोवा होय
 चुकवे पै आवे तब डारके मिलाय के उतार लेनो, और बाकी
 की सब वस्तु की कूट कपड छान करके और बदाम, पिस्ता,
 नेजा, कमलगटा, कांकड़ी के बीज इनको छिलका उतार के कूटके
 ये सब घीमें भून लेनो, फिर पधरावनो, केशर चासनी में पीस
 के डारनी, कस्तूरी कूटके डारनो, अम्बर घीमें गरम करके डार-
 नो, पाछे चासनी बोनधार सों जरा तेज करके खोवा तथा
 सब चीज मिलाय के डार देनो, चांदी के बरख भीतर डारने
 बाकी के ऊपर चिपकावने, याके दूक आसरे एक तोला वा
 दो के करनो ॥

७ सूरण पाक ।

सूरण तीनसेर की चक्की खांड तीन सेर घी एक सेर इलायची

टाईतोला मिरच कारी दो तोला ।

(विधि) सुरण की चत्ती को कपडा मट्टी में डूबोय के लपेटनों, पाछे उपरान की आंच करके तामें गाड देनों, सवेरे काढके माटी उखाड के छिलका उतार के साफ करके हाथ सों मिशलनों स्वा स्वा खिल जायगो, पाछे धी एक सेर घें भून लेनों, पाछे खांड तीन सेर की चासनी करके मिलाय, मिरच तथा सुगन्धी मिलाय जमाय देनों, ताके दूक चार चार तोथा के करने दर रोज एक दूक लेनों, यह सुरण घीमें तल के बी लेवें घें आवे है यह सुरण हरस के उपर बोहात गुण दायक है ॥

८ पेठा पाक ।

पेठा पांच सेर मिश्री तीन सेर दूध चार सेर केशर एक तोला इलायची दो तोला वंशलोचन दो तोला पीपरामूल दो तोला बदाम दस तोला धी आदसेर

(विधि) पेठे पांच सेर को खुमण करके बापते जल निचोड के वासन ये राखनो पाछे दूध चार सेर में बाफनो, दूध सोख जाय खोवा होय जाय तब धी डार के भून लेनों, उतार ती बलत वंसलोचन, तथा कारी मिरच, पीपरामूल कूट छानके डार उतार लेनों, पाछे मिश्री में पेठा के निचोडो जल डारके चासनी गोली बन्ध करनी, केशर डारके उतार लेनी पाछे भुन्यो भयो मावा डारके मिलावनों, सुगन्धी मिलाय के जमाय देनो, और बदाम गरम जलमें बाफके छिलका उतारके उपर दावदेनी, दूध दोदो अंगुल के सब घौरस करने ये पाक

पृष्ठ है, मगजने तरकोछे और चकरी के ऊपर अकसीर छे, खोदी मगमी को थिटावे है ॥

९ पेठा की मिठाई ।

पेठा नं० एक ४ सेर खांड ५ सेर ।

(विधी) पेठा छो छो लके भीतरते गरम काढनो. ताके दो २ अंगुलके चौरस टुक करने. पाछे सूया सों गोदने, पाछे थोडे दूधमें वा जल में वाफने, पाछे निकास लेने छन्नामें लेके दावने पासू जल नितरजाय तब चासनी गोली बन्ध करके वामें डारने एक खदको देके उतार लेने चासनी ठोर जैसी होय तब उतार लेने टुक काट लेने, पाछे चासनी चढायके गोली बन्ध होय तब उतार लेनी पाछे जरा गोटेके टुक डारदेने थोडी देर हलाय के खांड चढजाय तब थारी में घी चुपड के न्यारे १ धरने ।

१० पीपर पाक ।

पीपर पाव सेर सोंठ तीन तोला, तज दो तोला, जावित्री दो तोला, जायफल दो तोला, बंशलोचन दो तोला, इलायची दो तोला, दूध आठ सेर खांड पांच सेर घी सवासेर, वरख चांदी के पन्द्रह नग,

(विधी) पीपर को महीन कूटके और औषधियों को कूट कपड छान करनो, पाछे पीपरको दूध में डारके खोवाकर पाछे घी ढाईसेर में डारके भूननो पाछे खांडकी चासनी गोली बन्ध करके उतार के खोवा पीपरको वामें डारके गिलावनों, फिर प्रथम बंशलोचन डारनो फिर सुगन्धी बगैरह सब औषधियां डारके थार में घी चुपड के जमाय देनो, ऊपर वरख चुपटाय देने, फिर टुक करने, ते गरम न को ता प्रमान अवुकल आवे तैसे लेनो ॥

११ गोखरू पाक ।

गोखरू दक्षिणी एक सेर पीपदाभूल दो तोला, गोखरुमुंडी आठ तोला, सोंठ दो तोला, पीपर दो तोला, करीमिरच १ तोला नेजा धार तोला, छुवारे चार तोला, मुनक्का चार तोला, लोंग दो तोला, जायफल दो तोला, जात्रित्री दो तोला, इलायची डारें तोला, केशर सवा तोला, मिश्री आठ सेर, घी १ सेर दूध छै सेर

(विधि) गोखरू दक्षिणी उभा गोखरू को कूटके कपडहन करनी, और बाकी की वस्तु को कूटके कपडहन करनी, पाछे छःसेर दूधको ओटावनी, अधोटा होय तब गोखरू पिसे डारके कीटी करनी पाछे घी एकसेर में कीटी तथा और सुगंधी विना की बाकी वस्तु सब भूनलेनी हीर न जले तेसी पाछे मिश्री की चासनी करके केशर डारके शुनी वस्तु सब डारदेनी, जमाय वे लायक होय तब सुगन्धी मिलाय जमायदेनी पाछे दूक दो दो अंगुलके चोरस करने, निर्य २ वा तीन तोला लेने यह पाक पुष्टिकारक है वीर्य पतले को गाढो करे वीर्य बढे, बहुत फायदामन्द है ताके ऊपर दूधको भंजार राखनी ।

१२ गोखरूको चूरन ।

गोखरू आधा तोला, मिश्री आधा तोला

दोनोंको कूटके हमेस संधेरे हथेली में लैके फांकजावे ऊपर गायको दूध आधसेर ओटाय मिश्री दो तोला मिलायके पीवे तो पुष्टाई करे वीर्य स्तम्भन करे वीर्य गाढो करे बहुत फायदो करे है ।

१३ मेथिआ लड्डुआ ।

मेथी एकसेर, घी दोसेर, गुड ३ सेर, गेंतुको चून एकसेर

(विधि) मेथी एकसेर को दा एन्टा पहले पीयके सुकाय देनी, ताको कारनके बहुत गरमी न रह, तिनको मोटे चूनसे जैसी पीसनी पाछे घी आधसेर में भू नी भूनके खादार होय तब उतारलैनी जलवे न देनी, पाछे चून गेंतुके चूँ घी तीनपाव में भूनलेनी पाछे गुड तथा बाकी को घी लैके पाक करनाँ, गुड उपडवे के आवे (खदको) तब मेथी तथा चून भूनो डारके मिलायके उतारलेनी करडो न होयजाय पाछे लड्डुआ बांधने, हमेश तोला ५ के आसरे लेनी ।

१४ मेथिआ लड्डुआ ।

मेथी एकसेर, घी दोसेर, गेंतुको चून एकसेर गुड डेढसेर, खांड दोसेर, इलायची, टाई तोला

क्रिया ऊपर प्रमान करनी जाकी गरमी की प्रकृति होयतो या प्रमान करनाँ ।

१५ उडदिया छोटै ।

उडदको चून दरदरो एकसेर, सुपेद मूसली दो तोला, लुआरा चार तोला, खसखस आधपाव, तब दो तोला, लोंग दो तोला, जायफल एक तोला, जावित्री एक तोला, इलायची दो तोला, पिस्ता आधपाव, बादाम आधपाव, मिश्री पांच सेर, दूध दो सेर, घी दोसेर

(विधि) उडदके चूनको प्राबो देके एकसेर घी में भूननो बाकी दूध रहै ताको ओटावनो अधोटा होय तब बाकी की वस्तु सुगन्धी बिनाकी पधरायके खोवा करनाँ पाछे उडदको

चून सिक्यो वामें मिलावनों पाछे सुगन्धी कूटके पाँछे मिलावनी खसखस साबत मिलावनी पिस्ता बादाम कूटके चालनी सों छानके मिलावने, बाकी घी बचोहोय सों सब मिलावके पाछे मिश्री पांचसेर की चासनी करके सब चीज मिलावदेनी लड्डुआ बांधवे लायक होय तब तीन तोला के लड्डुआ करने एक नित्य लेनों ।

१६ उडदिया बडे ।

उडदको करकरो चून चार सेर, खसखस आधसेर सतावरी चार तोला, नाग केशर चार तोला, पीपरामूल चार तोला, तालमखाना चार तोला, सोंफ चार तोला, सालम आठ तोला, पंजावारी उटंगन के बीज दो तोला, चोबचीनी दो तोला, कारी मिरच दाई तोला कांकडी के बीज आधसेर, चित्रक चार तोला गंगेरकी छाल चार तोला सुपेत मूसरी चार तोला कौचके बीज चार तोला बडी हरडे की छाल चार तोला धणिये की सींगी चार तोला तमालपत्र चार तोला बल बीज चार तोला कचूर चार तोला खरेटी के बीज चार तोला कारीमूसली चार तोला सुगलाई बेदाना चार तोला पीपर छोटी चार तोला लोंग चार तोला गोखरू चार तोला नागर मोथा चार तोला विदारीकन्द चार तोला पिस्ता आदसेर बादाम आदसेर चिरोंजी आदसेर केशर दो तोला षायफल चार तोला कस्तूरी डेढमासा चन्दन दो तोला अम्बर डेढमासा तज चार तोला घी दससेर दूध सोलहसेर मिश्री बीससेर चांदीके बरक नग पचास ।

(विधि) उडद के चून चारसेर की घी तीनसेर में सेकनों

सिकने पर आवे जरा कसर रहे तब उतार लेवे, पाछे दूध १२ सेर का खोआ करे जब कि खोआ होते २ चार सेर के अन्दाज रहे तब बायें शिकयो भयो चून डार देनो पाछे धीरे धीरे मंदा मंदा आंचसे हलावत जाय पाछे जब कि चिठस पर आवे तब बायें धी जितनी समावे तितनी डारनो होचुकें तब उतार लेनो पाछे सालभ, सफेद मूसरी, स्याहं मूसरी, सतावरी, कोंच के बीज, चोबचीनी, धनिये के बीज, चन्दन, गोखरू; ताल गखाने, इतनी चीजों कूटकर कपडहन करी भई तैयार होय ताको धी में गोयकें दूध ४ सेर अधोय होय तामें डार देनो, पिस्ता, बादाम, को कूटकर और ककड़ी तथा चिरोजी के बीज को धी में भून लेवें. और ऊपर लिखी भई चीजों को भी कूट कपडहन करके ये भी पिस्ता बादामके संग डार देनी और तामें धी डारकर सेकनी सों जरमास पर रहवे देनो. पाछे खस खस सावत डारनी और बाकी की जो वस्तु सुगन्ध बगैरह जो है सो कूटकर बायें मिलाय देनी पाछे केसर, कस्तूरी, अमर मिलावने पीछे मिश्री की चासनी करके केसर मिलावनी पाछे ऊपर का सब भावा मिलावनो तथा दूध में मिलाई भई वस्तु भी मिलावनी चांदीके बरक ५० भी तामें मिलाय देने ।

पीछे लडुआ बांधने जैसे होय तब लडुवा बांधने, ते लडुवा तोला ४ चार के करने. ते लडुआ के ऊपर असल हंडिया को घी उमड़ा ताजा गरम खडी घेसा करके ताके ऊपर धार से डारनो सो लडुआ हमेशा आधो खानो, सबेरे सन्ध्या ताके ऊपर दूध औथो मिश्री डारके आधा सेर पीनो अथवा यथा रुचि प्रमाण लेनो ॥

१७ अग्निदीपक की रीति ।

अहरेर की दारका चून १ सेर, घी १ सेर, खांड ३ सेर, केशर १॥ तोला, तज २ तोला, लोंग २ तोला, सोंड २ तो. पीपर २ तोला, जावित्री २ तोला, जायफल २ तोला, वंश-लोचन २ तोला, अम्बर ३ माशा कस्तूरी ३ माशा चांदी के बरख ३ माशा सोनेके बरख ३ माशा पिस्ता २॥) तोला, बदाम के बीज २॥ नजा २॥ तोला, सुतावरी २ तोला; मिश्रीको रवा १ सेर खोवा १ सेर ।

(विधि) अहरेरकी दाल को चून १ सेर को घी १ सेर में मन्दी २ आंच सों सेकनों शिकवे में आवे तब खोवा १ सेर वामें पधरावनो, और लोंग तथा तज, जावित्री, जायफल वंश-लोचन. यह पधरावनो, पाछे ठंडो होय तब और चीज सब कूट कपडछन करके गरममें ही मिलावनो. और घी ॥ सेर गरम करके मिलावनो ॥ पाछे खांड ३ सेर की चारतारी चासनी करनी तामें केशर पधरायके उतार लेनी पाछे हलाते जानो और मिश्रीको रवा शुरकाते जानो सेम्भर रवा पडजाय तब सिकयो पगद सब चीज सुद्धां पधराय देनो. पाछे चांदीके बरख डार देने. पाछे लड्डुआ बांधवे लायक ठंडो होय तब कस्तूरी डारनी और अम्बर को आधा तोला घीमें डारके गरम करके पधरावनो. पाछे लड्डुआ बांधके सोने के बरख चुपटाय देने. अग्निदीपक भोग धरके पाछे बडे आदमी को दो तोला लेनो और बालक को देना होय तो पौल तोला देनो ।

१८ अग्निदीपककी दूसरी रीति ।

(विधि) उदककीदार धोवा १ सेर को अदरक के रसमें

भिजोयके पीसके धी ११ सेर में भूने वामें खोवा । सेर शुन्यो पधरावे और खांड ४ सेर और तेजाना वस्तु सब ऊपर प्रमाणे और किया सब उपर प्रमाणे ।

१९ कामदीपक की रीति ।

उडद ढाँपा गैयाको दूध ११ सेर दूसरो दूध ५ सेर धीशा सेर पञ्जाडी सालम ५ तोला सतावरी १ तोला. चोबचीनी ५ तोला कारीमूसरी १ तोला सुपेदमूसरी १ तोला उटंगनकेबीज १ तोला दक्षणी गोखरू ५ तोला ताल भखाना ५ तोला गोरख मुंडी १ तोला धनियाकी मिर्गी १ तोला नागकेशर १ तोला कौचके बीज ५ तोला तमालपत्र १ तोला दालचीनी १ तोला साँठ घाडकी २ तोला पीपर २ इलायची के बीज ५ तोला जायफल १ तोला जात्रित्री १ तोला केशर २॥ तोला बदाम पावभर पिस्ता पावभर चाँदीके बरस ३ माशा अम्बर ३ माशा सोनेके बरस ३ माशा कस्तुरी ३ माशा कारीभिरच २ तोला गिसरी ७ सेर ।

(विधी) उडदको गैयाके दूधमें अगले दिन भिजोय देने. दूसरे दिन सवेरे एक कपडापै फरेरे करदेने. धूपमें ताके ऊपर एक कपडा ढाँक देना पाछे सूकजाय तब ताकी दारके छिलका फटकके निकारस देने पाछे पिसवायके चून करना पाछे धी = सेर में सेकना. और उपरकी प्रथम चीजजो लिखी है ताको छुदी २ कूटछान के छुदी छुदी रखनी. तामें मूसली तथा सालम, तथा गोखरू तथा सतावरी यह दूध ५ सेर को औटावनो अधोटा होय तब छुटी भई सालम तथा सतावरी को धी पाँच सेर में गिलायके अधोटा दूधमें पधराय के गिलायके हला-

बते जानो. और भूसली और गोखरू के चुरे को थोडेर डारते जानो और हलाते जानो पाछे घी १॥ सेर वामे डारके इलायके मिलावनो पाछे सिन्धौ भयो चुन डाके मिलायके उतार लेनो. पाछे और जो मसाले कुटे भये सब मिलावने पाछे मिथ्री ७ सेर की चासनी तीन तारी करके उतारके केसर मिलायके पाछे अमर को घी आधा तोला में मिलाय गरम करके पधरावने कस्तूरी मिलाय के सब मावाको मिलाय जमावये लायक होय तब जमाय देनो ऊपर सोनेके बरख धोयाय देने. और कौच के बीज को दूधमें भिजोय के छिलका उतार के डारने और शतावरी को भीतरकी डांडी निकारके छूटके मिलावनी ।

२० वांनरागुटका की रीति ।

कौचके बीज १ सेर गायको दूध १॥ सेर गायको घी १ सेर मिसरी १॥ सेर शहत २ सेर ।

(विधी) गैयाको दूध १ सेर में कौचके बीजोंको बाफने पाछे छिलका निकार के पीसने पाछे गायके घीमें रुपया की बरोबर बडा करके तलने वाको मिसरी १॥ सेर की चासनी बूंदी कीरी में बडाको डुबोय देने दूसरे दिन शहत में डुबोयके चार दिन पाछे नित्य एक बडा लेनो दोनों बखत ऊपर दूध आध सेर मिसरी डारके पीवनो ये धातु पुष्ट करै है बोजेन ही वाजीकरण है बहुत फायदा बंद है लेनेसो मालूम पडे बीर्य खलित न होय हुस्ती न रहै घोडा के समान सामर्थ्य रहै ।

२१ छुडारेके आथवेकी रीति ।

छुडारे १॥ सेर मिसरी पावसेर जाबित्री २ तोला जायफल २ तोला तज २ तोला पीपर आधा तोला घी १॥ सेर शहत आध सेर,

(विधी) छुआरेमें से गुठली निकास के पाछे ऊपर लिख्यो तेजानेको बारीक पीसके बायें शहत पावसेर तथा अपसेरा पावसेर दोनोंन को मिलायके छुआरे में भरनी दोनो अद्यामें भरके ऊपर होरा बांधनी पाछे काचकी बरनी में भरके तायें शहत ५॥ शेर डार देनी चार दिन पाछे घी १॥ सेर गरम करके डार देनी पाछे आठ दिवशपाछे उपयोग में लेनी ॥

२२ सुरज मोहन ।

स्ताळू १॥ शेर दूध ५३ घी १ सेर खोवा ५॥ सेर बेसन ५ सेर खांड ६ सेर कस्तूरी १ तोला अम्बर १ तोला बरास पाच तोला इलायची ५ तोला जायफल ५ तोला जाबत्री ४ तोला तुज ५ तोला पीपर ५ तोला बंशलोचन तोला ५ लोण ५ तोला पीपरामूल ५ तोला सोंठ ५ तोला बादाम ५॥ सेर पिस्ता ५॥ सेर सोने के बरख नग २० ॥

(विधी) स्ताळू भूमर में बाफनी पाछे छिलका उतार के सेर भर रहंगो ताको घी सेर ५ डारके शेकनी बराबर शिकजाय खिलेया होयजाय तब उतार लेनी पाछे दूध सेर ५३ अधोटा होयजाय तब वामें पधराय देनी और हलाये जानो पाछे बेसन सेर ५ घीमें शिमयो पहले धरयो होयसो वामें पधराय देनी पाछे खोवा शेर ५॥ वामें मिलाय देनी पाछे उतार लेनी ठण्डो होय जाय तब पिस्ता बादाम घीमें जरा भूनके मिलावने और सब ऊपर को मसाला सब कूट छान के मिलावनी पाछे खांड शेर ५६ की चासनी मोनथार सो तेज करके डारवे जैसी होय सब मिलायके डार देनी ऊपर सोने के बरक बीस लगाय देने बाके दो दो अंगुलके दूक करने सुगाक एक तोला की हमेश

लेनी ऊपर दूध घी को बढती रखनी यामें बहुत गुण है काफ
को उदय करवे वारो है और बादी को हरे है ।

२३ रतिबद्धक मोदक ।

गोखरू के बीज २ तोला तालमखाने के बीज २ तोला
असगंध २ तोला मंगोटी २ तोला बलदाना २ तोला यह सब
का चूरण कर के दूध १ सेरमें औटावे पाछे इनके बजनसे दूनी
मिश्री की चासनी करके मोदक २४ बंधं मत्रिको १ लड्डुआ
लेवे और दूध आध सेर मिश्री डारके पांच यह वाजी करण
बहुत २ वाजीकरणों के संग्रह से मिलाया है यासों यह सबसे
उत्तम है ।

२४ चूरण अमलवेद अग्निमुखी ।

जवाखार, सज्जी, पांचों नोन, निशोत, अमलवेत, पीपनी,
चित्रक, नागरमोथा, जीरा, इलायची, पत्रज, इन्द्रयव, अमिरे,
भासंगी, हींग भुनी, डासरा वा तंतरीक, हरडेका लीलका,
पुष्करमूल अथवा हकरमूल, कचूर, अजमा, तिलको खार
बहजनाको खार, चनाको खार ।

क्रिया-ये सब औषध बगधर की लेके महीन पीसकर कपड
मान करके विजोरा के रसकी आठ पुट देके सिद्ध करले पाछे
हरिज २ टंक जलके साथ लेवे तो भूख बहुत लगे तथा ज-
घोरण, वायु गोला, उदर विकार, अन्हबुद्धी, वातरक्त ये संपूर्ण
बादो यह अग्निमुख चूर्ण दूर करे है ।

२५ हिंगुलाष्टक चूरण ।

सोंठ, अजमोद, पीपल, हींगभुनी, दोनों जीरा, मिरचकारी ।
क्रिया-ये सब चीज को बसवर लेके कूट पीसकर एक टंक

घी मिलाकर लिज्जी के संग पहले कोर में हमेशा खाय तो अजीर्ण कभी नहीं होय ।

२६ हिमलायक चूषण दूसरा ।

हींग चुनी १ तोला, छोटी पीपल १ तोला, सोंठ १ तोला, कारी मिरच १ तोला, अजमोद १ तोला, स्याह जीरा १ तोला, सफेद जीरा १ तोला, सेंधानोन १ तोला.

सबनको कूट कपडछन कर हररोज धेलीभर लेवे तो अजीर्ण दूर करे दरद पेटके को दूर करे ।

२७ पाचक मसाला ।

हींग चुनी १ तोला, पीपलछोटी १ तोला, अजमोद १ तोला, सज्जी १ तोला, मिरचकारी १ तोला, सेंधानोन १ तोला, हीमज १ तोला, जीरा सफेद १ तोला ।

ये सब चीजों को महीन पीसके कपडछन करे ।

२८ गरम मसाला ।

तज १ तोला, सोंठ २ तोला, धनियां १२ तोला, इलायची बडी १ तोला, लोंग १ तोला, सुफेद जीरो दो तोला, मिरच कारी ४ तोला, तमालपत्र दो तोला, स्याह जीरो दो तोला, बादरायन के फूल ४ तोला.

यह सब चीज एक धनियां शिवाय सब चीज को तेलमें अथकचवी भूनके निकास लेनी पाछे कूटके हागी मोटी सों छान लेनी ये गरम मसालो है ।

२९ मसाला ।

मेथी पावभर, जीरा आदपा, तिल १ छत्रांक राई आदपा हींग १ तोला धनिया पावसेर, दाडमसार पावसेर, मिरच १ से

क्रिया-येधी, धनियां, जीरा, राई, हिंग, मिरच, तिल, यह सब चीजे भनके पीसके या राडससार में मिलावनो अथवा को क्रममें मिलावनो ये दाल साग में मिलावनो ।

३० पीपर पचावकी ।

पीपर छोटी पाव सेर सेंधा नोन ५ तोला काली मिरच ५ तोला हिंग १ तोला नीबू का रस २० तोला ।

(विधी) पीपरको नाबूके रसमें चार दिन भिजोय राखे पाछे रसमें सां निकासके नोन मिरच तथा हिंग मीली में ही लगाय देवे पाछे छायामें सुकाय देवे सुक णाय तब बरनी में भर देनी पाछे जेये पाछे तीन पीपर खाय चावके तासों अन्न पचैगो पित्तको दूर करे वायुको हरे जठराग्नि प्रबल होय ॥

३१ क्षुधा पीपर ।

पीपर १ छटांक सेंधा नोन २ तोला काली मिरच १ तोला.

(विधी) पीपर को जल धरवे फी मीली अगहमें रात्रिको धरे पाछे सबेरे नोन मिरच लगायके आंचपै शुरशुराय के दो पीपर खाय सबेरेही बहुत भूल लगावे; पित्त वायु मिटावे ।

३२ द्राक्षायण ।

मुनक्का आधसेर, मिरच काठी १ तोला; सेंधानोन ५ तोला; घृत एक छटांक ।

विधी- मुनक्का को घी में भून लेने से फूल जायगी घीमें से निकासके नोन मिरच पीसके भुरकाय देनी पाछे बरनी में भरदेनी पाछे रातको अथवा सबेरे सात मुनक्का लेने हमेश केवे तो दस्त खुलासा होवे, भूल लगे लोह को सुधारे जीरण-धर को दूर करे ।

३३ छोटीहरड ॥

छोटी हरड आधमेर धी १तोला सेंधोनोन१तोला,

(विधि) छोटी हरडको धी गैरुले पाछे नोन मिरच भुरकाय के बरणी मेंबर राखे पाछे नित्य पांच हरड खायतो दस्त साफ पेटका दरद वादी को आराम करे ।

३४ रुची घनियों ।

सूको सात्रत घनियों आध सेर पीपर१तोला सुपेद मिरच १तोला कारीमिरच१तोला सेंधोनोन १तोला हलदी पाव तोला सोंठ१ तोला हींग आधा तोला नीबू का रस१ तोला ।

(विधि) घनिया को रात भर भिजोयेराखे जलमें पाछे जरा धूपमें सुकाय के छड डाले जायँ छिड़का निकस जाय तब फटक डारे, पाछे दार को धूपमें सुकावे पाछे हींगको सेकके और सब चीज को बारीक पीस कण्ड छाग करके नीबूके रस में मिलावे, पाछे वा रस में घनिया भिजोवे रस पीजाय तब सुकावे पाछे ठीकरा के बासनमें सेके पाछे काचक बासनमें भर देवे ए-घनियाँ खावे सों अरुधी भिटावैहै मोटे की दुर्गन्धको मिटावे मोता-ज आधा तोला ॥

३५ क्षय रोग की अकसीर दवाई ।

कारी मिरच१ सेर को लेके चैत्र सुदी१ के दिन नीबूके पेट की जडमें गडो कुतर के मिरच भरदे डगरी लगाय सहीलगाय देनी चाईदिन सों एकपहिना ताई औंभनयो भगवते वासुदेवाय यंत्र की दश हजार जप करनी पाछे कार्तिक वादि १४ कारी चौदसके दिन काढ लेने पाछे क्षय रोग बारे कू सात मिरचदेवे दिन इक्कीस ताई तो चाई जैसो क्षय आराम होयगो पथ्य में

तेल गिरच सटाई का पोरज राखे कदाच भिरख गल जाय तो
हूटके गिरच की बगबर गोली बांधे ।

३६ आंख को पडर आवतो होय ताकी दवा।

हलदी १० तोला को लेके उपरके छिलका चकूसो उतार डारे
चार पांचर दूक करे वाको काचके वासनमें भरके नीचके रस
को छानके डारे जितने में डूबे वासन को मोहो बांध के दिन
४० रात्रे पाछे निकास के पीस डारे पाछे गोली करके राखे
पाछे पडर होय आंख आवती होय ताको गोली को जल में
धिस के आजे तो आराम होय ॥

॥सिथी व्यञ्जन पाक प्रदीप पाकादि क्रिया सुस्त्रिवाजी दधनाथजी
शिवजी निर चिताः

॥ तृतीय भाग समाप्त ॥

॥ व्यञ्जनपाक प्रदीप ॥

ॐ चौथा भाग ॐ

* अनसखड़ी की साभित्री की क्रिया *

१ ठोर करवेकी रीत ।

मैदा १ सेर घी १ सेर खांड १ सेर,

(विधि) मैदा १ सेर में धाँटेडपा तथा जल डेडपा संग भिलाय
के लोवा जितने बडे करने होय जितने करके बेलने वामे
पांच २ छेद करके प्रथम तेज आंच राखनी डारे तब धुरत

बेसन में घी हारके सेकनो. आधो शिकयो होय तन उतार लेनी वामें मसाला सब मिलाय नीबूको रस मिलाय के मेदामें घी आदपा मिलाय के जलसों बांधनो. जस नरम बांधनो लोवा पाड के दावके चौडो करके बेसन भरके पूडी बेलके घीमें तलनो धीरेर पक्व होयजाय तब निकाश लेनी ।

१८२ दहीकी पूडी ।

मेदा१सेर. दही टाईपा. घी तीनपा. हींग दो माशा हलदी आधा तोला. हवेज दो तोला,

(विधि) मेदामें मोन आदपा को देनो. पाछे दही सों मेदा बांधनो हींग, हवेज, पधरायके पूडी बेलके तलनी ।

१८३ थपडी करवे की क्रिया ।

बेसन एकसेर. घी तीनपा. हींग१मासा. कारीमिरच पिसी एक तोला, हलदी आधा तोला. अजमायन आधा तोला,

बेसन में सब ऊपर की चीज मिलायके करडो बांधे पाछे घी आदपा. लेके जलके हाथसो खूब गूथते जानो घी मिलावते जानो पाछे लोवा२४करके पूडी जैसे बेलनी घीमें मंदी२ आंचसों छतारनी परिपक्व होय तब निकाश लेनो यह थपडी के ऊपर नीन पिस्यो भुरकावनो ।

१८४ फरसी पूडी ।

बेसन आधसेर. चून आधसेर. घी॥सेर. हींग एक मासा हवेज दो तोला. हलदी आधा तोला. अजमायन आधा तोला,

बेसन चूतको मिलाय तामें घी आदपा को मोन देके बेसवार सघ मिलायके जलसों बांध पूडी कर पतली देलके तललेनी ।

१८५. बेंगन की पृठी ।

भेदा एक सेर घी तीनपा बेंगन आध सेर नीबू का रस पांच तोला हवेज दो तोला हलदी आध तोला हींग एक मौसो ॥

(विधि) बेंगन को छीलके चार चार चीरो करके घी में तललेनी पाछे वृदी करके भेदामें घी दो छटांक को मोन देके बेंगन बेसवार सब मिलायके रस मिलायके जलसो बांधनो पाछे पूठी ऊपर प्रमान करके तललेनी ॥

१८६. चना की पूठी ।

बेसन १ सेर घी आध सेर हींग १ मासा हवेज १ तोला हलदी १) तोला कारी मिरच दांडी ।

(विधि) बेसन में मोन घी पावसेर कोदेके हवेज बेसवार सब मिलायके जलसो कठिन बांधनो पाछे गरम घीमें बोरते जानो और दृपते जानो पाछे लोना शडके पूठी बेलनी तल लेनी परिपक्व होयतक निकाश लेनी ऊपर नोन धुरकावना याही रीतसो चौराफली सकर पारा बी होय है प्रतली चौडी बेलके चकू सों लंबी पट्टी करे वो धौराफरी और सकर पारा करने होय सकरपारा प्रमान आंको करो ॥

१८७. फीकी वृदी छूटी ।

बेसन १ सेर घी तीनपाव हींग १ मासा हवेज १) तोला हलदी १ तोला कारी मिरच एक तोला ॥

(विधि) बेसन १सेर में मोन घीदो तोला को देके धोर कर के बेसवार सब मिलायके झारा में डारके वृदी पाछे परिपक्व होयतक निकाशके नोन धुरकावनों ।

१८८ गांठीया की क्रिया ।

बेसन एक सेर घी आध सेर हींग एक मासा हवेज एक तोला हलदी आधा तोला कारीमिरच दरही आधा तोला ॥

(विधि) बेसन में घी दो तोला को मोन देके हवेज सब मिलोके करडों बांधनो गरम घीया बोरते जानो और टूपते जानो खूब टूपतो पाछे गांठीया ब्रेलने पाछे भेदी आंचसो तलने पारपक्व होय जाय तब निकाश देने भोग धरनो ये गांठीया वेंगन के शाक तथा आलूके शाक में अथवा एकेलो गांठीया को शाक पण होयहै और मैथी के शाक में बी गांठीया पढे हे ॥

१८९ महीन सेव बेसन की ।

बेसन एक सेर घी तीनपा हवेज एक तोला हलदी १ तोला हींग एक मासा कारीमिरच पिसी आधा तोला ॥

(विधि) बेसन में ऊपरकी सब बेसवार मिलायके जलसो सीरा जसो बांधनो घी को हाथ देके शारा महीन होयतामें सेव पाडनी तल जाय तब काढ लेंतो नोन भुरकाय देनो ॥

१९० मोरस की भाजी के छुठिया ।

बेसन एक सेर मोरस की भाजी आध सेर घी आधसेर नीबू नग ६ को रस हवेज एक तोला हलदी आध तोला कारीमिरचपिसी आधा तोला ॥

मोरसकी भाजी को साफकर महीन सवार के बेसन में घी दो छांका को मोन देके सब मिलावनो नीबूको रस मिलाय छुठिया बांधके घीमें तललेबे परिपक्व होय तब निकाशके

पिश्या भुरकाय देनो ऐसेही मेथी की भाजी के सुठिया
है किया येही जाके सुठिया करने होय ।

१९१ पकोड़ी की क्रिया ।

बेसन एक सेर घी आधसेर हवेज दो तोला हींग एक
मासा हलदी आधा तोला पिसी कारी मिरच एक तोला ॥

(विधि) बेसन में घी छटांक को मोन देके हवेजेसे मिला
यु के जल डारके खूब मथनी मथके घीमें पकोड़ी छोडनी परि-
एकव होय तब निकाश लेनी पिश्या नोन भुरकाय देनो ये
पकोड़ी बंगन के शाक में तथा आलूके शाकमें तथा कढी में
भी पढ़ेदे ॥

१९२ आम के रसकी पकोड़ी ।

बेसन एक सेर आम को रस आध सेर हींग एक मासा
हवेज एक तोला हलदी आधा तोला कारी मिरच दरडी
आधा तोला ॥

(विधि) बेसन में मोन घी दो छटांक को देके बेशवार
सब मिलाय के रस डारके मथनो पाछे पकोड़ी तलनी मंदी आं
चसो लाल पडजाय तासों डारनो नहीं परंपकव होयजाय तब
निकाश के नोन भुरकायदेनो ॥

॥ १९३ सरदेहीके रसकी पकोड़ी ॥

बेसन १ सेर रस डाइपा हींग १ मासा हवेज १) तोला कारी
मिरच पिसी आधा तोला हलदी आधा तोला ॥

बेसन में मोनघी दोछटांक कोदेके, हवेज सेव डार केरस में
मिलाय मथके ऊपर प्रमान पकोड़ी करनी श्याम पड जाय तासों

डरना नहीं, परिष्क होयजाय तब निकास लेनी रस थोडोपडे तो जलडारना ॥

१६४ ॥ वेंगन के भुजेना ॥

बेंसन १ सेर धी आध सेर हबेज एक तोला हलदी एक तोला कारी मिरच पिसी एक तोला हींग एक मासा वेंगन २ सेर [विधी] बेंसन में मोन धी दोतोला को देके, हबेज बेस बार सब मिलावना पाछे जलमें घोर करना पाछे वेंगनके चकता करने, पाछे घोरमें डारके मिलाय के हाथ में लेके एक एक चकता धीमें छोडते जाना पाछे पलटने खूब शिक जाय तब झारासी नितारके निकास लेने, छवडामें धरते जानो यही प्रमान आलू, कन्द तोरडे, केला, कोला, पान, बेर, करी, इत्यादि कन के भुजेना होयहे अरबी के पतामें बेंसन चुपड के लपेट के बेंसन में लुबोयके चकता कर के तललेने और ताके ऊपर पिस्यो मोन शुरकायदेना, और बोहोत प्रकार के होयहे परन्तु मुख्य हैसो लिखेहो यह अन सखडी के होय है ॥

॥ १९५ राइता वेंगनको ॥

वेंगन १ सेर राई दोतोला जलमें महीन पिसी बांकोरी पिसी हींग पाव तोला जीरा आधा तोला दही १ सेर मोन पिस्यो दही तोला खांड सवा तोला ॥

[विधी] वेंगन को छीलके टुक करके जलमें बाफने पाछे जल नितारके पाछे दहीमें राई मिलाय के वेंगन मिलावने जीरा धुनके डारना हींगको बवार देना मोनडारना, खांड मिलावनी यह राइता याही प्रमान कोलाको धीया राईकी भाजी, कववा की भाजी आलू, सकरकन्द ए प्रमाणे वाफ के होय है

और केला, खरबूजा के काकड़ी के खुमन को होयहे, धनीओं
 के खरबूजा यह बिना बाफे होयहे और आगे किखी बंदी,
 गाठिया सेव एकौडी कोबी याही प्रमान करना

॥ १९६ किशमिस को राइतो ॥

किशमिस १ सेर राई दोतोला दही १ सेर, नोन पिस्यो डेढ
 तोला हींग एक मासा भीरा सवा तोला ॥

किशमिस को जलमें गरम करके; दही में ऊपर प्रमान मि-
 लाय के राइतो याही प्रमान करना और लीली दाक्ष आवकी
 कतली, खरिनी इत्यादि याही प्रमान बिना बाफेहोयहे ॥

॥ १९७ अन सखड़ी के, भडथा के गुंजा ॥

मैदा १ सेर बेसन डेढपा नोन आधा तोला बेङ्गन २ सेर
 धी १ सेर हींग आधा तोला अदरक के सुगीआ १ तोला
 धाणा जरि दोतोला नीबू नग ४ को रस

[विधी] बंगन को जरा धी चुपड के पतली शीकसो
 बाधो तरफ थोडे थोडे गोद देने पाछे आंचमें ओठवने सीज-
 जाय तब निकारके छिलका उतारके भरथा करना कपडा में
 डार के जरा जल निचोड डारनो पाछे बेसन को जरा धी में
 शेक के भरथा में मिलावनों पाछे हींग डारके भरथा को सेकनो
 धी में पाछे मैदामें मोन धी पाव सेर कोदेके जलसो करन
 बांधनो पाछे लोथा पाडनो पूही बेलनी पाछे भरथा में बेस वार
 ऊपर लिख्यो तथा रस नीबूको मिलाय के पूडी में भरके गुंजा
 जैसे भोड के गुंथके तललेने ॥

॥ १९८ लीला चना बूट के गुंजा ॥

मैदा १ सेर धी तीनपा कारी मिरच पिसी आधा तोला लीला

मैदा एक सेर हर्द्यो धनीया पांच तोला नीबू नग २ को रस
हींग डेढ तोला हवेज दो तोला नोन पिश्यो आधा तोला

(विधि) चनाको घी में हींग डारके छोकने ढकदेने सीज
जाय तब उतार तामें हर्द्यो धनीयो महीन समार के डारयो
और हवेज ऊपर लिख्यो सब नीबू को रस मिलाय के जरा
मिसल के, गैदा में मौन देके ऊपर प्रमान गूंजा करने नोन ऊपर भुर-
कावनो ॥

३९६॥ नीलेबटाण (मटरके) गूंजा ॥

मैदा १ सेर घी तीनपा कारीमिरच पिसी आधा तोला
हरे मटर एक सेर हवेज दो तोला हर्द्यो धनीयो चार तोला
नीबू नग २ को रस हींग पांच तोला नोन आधा तोला पिश्यो
और रीत ऊपर प्रमान करनी ॥

२०० हरे चोला को गुझिया ।

मैदा एक सेर घी तीनपा कारी मिरच आधा तोला हरी
चौरा एक सेर हर्द्यो धनीयो पांच तोला नीबू नग दो को रस
हींग पांच तोला हवेज २ तोला नोन पिश्यो आधा तोला ।

(विधि) और रीत सब ऊपर प्रमान करनी नोन गूंजा
तलके निकाश के ऊपर भरकावनो ।

॥ २०१ मूंगकी दारकी कचौरी ॥

मैदा एक सेर छिलकनी की मूंगकी दार सवा सेर मिरच
कारी पिसी एक तोला घी तीनपा हर्द्यो धनीयो पांच तोला
हवेज तीन तोला अदक के मुगीया डेढ तोला नीबू नग ५
को रस अथवा अमं चूर वा दाढम सार अथवा कोकम को भि-
जाये के पानी नोन आधा तोला

(विधि) दारको रातको मिजोय के सवेरे छिलका निकास धोयके बाफनी, पाछे ऊपर को हवेज; रस सब मिलाय के मेदा मोन ऊपर प्रमान देके बांधके छोटी पृडी प्रमान करके दार भाके चारशोबगल सो मिलाय के हथेरी सो दावके कचोरी जैसी भाके घीमें तलके ऊपर नॉन भुरकावनो ।

२०२ उडद की दारकी कचौरी ।

मेदा एकसेर उडदकी दार सवासेर, कारीमिरच एक तोला, घी तीनपा, हरदो धनियो४तोला, अदरक के सुंगीआ आधा तोला, हवेज ३ तोला, नीबू पांचको रस, अथवा और सुटाई नॉन सवातोला;

(विधि) दारको रातको मिजोय के सवेरे धोयके पीसनी तामें हींग, हवेज दारके बडा करके तलने पाछे निकास के मिश्रके धनीओ रस सब वेसवार दारके मेदामें मोन देके ऊपर प्रमान कचौरी करके तलनी निकास के ऊपर नॉन भुरकावनो, और आलूकी सकीया बगेरह की कचौरी व भुजिया-सब याही प्रमान करके तले उपरान्त ऊपर नॉन भुरकावनो ।

२०३ दही बडा ।

उडदकी दार एक सेर, कारीमिरच पिसी आधा तोला, जीरा भुन्यो आधातोला, दही दोसेर, आदाको छूदो १ तोला, घी आधसेर, हवेज एकतोला, हलदी आधा तोला, हींग ॥ तोला, राई पिसी आधा तोला, नॉन तीन तोला;

दारको अगले दिन मिजोय के दूसरें दिन धोयके पीसनी पाछे हींग हवेज हलदी सब मिलाय के थोडो मोन घीको देके

हतेरी में जल लगाय के बड़ा करके धीमें तलने खूब शिकजाय तब नोनको जल कर राख्यो होय तामें डारते जानो पाछें दही में नोन तथा राई मिलाय के नोन एक तोला तथा शिकयो जीरा मिलाय के बड़ा डार देने यही बड़ा मठामें भी पड़ेही छात्र बड़ा होय ।

२०४ चना फूड कड़ीआ ।

चना एक सेर कारी मिरच पिंसी एक तोला घी आध सेर नोन पिश्यो एक तोला

(विधि) चना को अगले दिवस भिजोय देने दूसरे दिवस जल नितार के सुके करके सुद्धी सुद्धी धी में डारते जानो तल के पोचे होयजाय उबतासो छबड़ा आढो देनो निकाशके ऊपर नोन मिरच शुरकावते जानो और तलते जानो ॥

२०५ चना की दार ।

चना की दार एक सेर को अगले दिन भिजोय दूसरे दिन धोय जल नितार के सुकी करके चनाकी सी नाई धीमें तलनी निकाशके ऊपर नोन पिश्यो तथा कारी मिरच पिंसी शुरकावनी नीकू हो को रस मिलावना जो जल को परस रहे तो करडी पडे तासो दारको चनाकी कपडा सो सुके करके तलने और लाल मिरच बापरने होय तो तहां लाल मिरच महीन पीसके शुरकावनी ।

२०६ छुके चना तथा दार ।

चना एक सेर को अगले दिन भिजोयके दूसरे दिन धोय जल निकाशके हींग जीरा सो और लाल वा हरी मिरचको वधार देके छोकनो तबेलामें ऊपर ढक्कना में जल भर देना थोड़ी देर

रहके हलाय के फिर ढक देनी ऊपर जल भरदेनों आंच नीचे
 को हलसानकी पै रहे शीजजाय तब उतारके नोन शुकाम मिलाय
 के जो लाल मिरच न परती शोयतो कारी मिरच पिसी शुकाम
 मनी हवेज डारनो याही प्रमान चना की दार तथा मृग की
 दार करनी ॥

२०७ सधाने करबे की क्रिया ।

गूदा बोर [लिसोडा] को सधानो ।

गूदा एक मन नोन साढे पान सेर इमली एक सेर हलदी
 एक सेर ॥

(विधि) लिसोडा के इमली लेने टोपी उतरे मये नहीं
 लेने ताजा लेके इमली को जल गाढो करके तामें मिलाय पाछे
 नोन हलदी पिलाय के एक दरनी में भरके ऊपर नोन को थर
 देनो पाछे गूदा को थर पाछे नोन याही प्रमान दरनी में भरके
 ऊपर नोन को थर देके मोटा बांध देनों पाछे तीसरे दिन वामें
 स्पृच्छ जल करनो और गूदा को पत्थर से दाब देने ऊपर पेर
 न आबे तैसे दाब देनों पाछे मोटा बांध देनों पाछे आठ दिन
 में तैयार होय तब भोग धरने ॥

२०८ गोर गूदा सम भारीश्रा ।

गूदा एक सेर नोन दो छटांक गुड एक सेर मिरच लाल
 छटांक राई दो छटांक तेल १ छटांक हिंग एक तोला ॥

[विधि] लिसोडा मेंसों गुठली काढके पाछे गुड और
 राई डारके मिलाऊनो पाछे राई नोन मिरच हिंग सब मिलायके
 वामें भरने सब इकट्ठे करके गूदा में भरके दरनी में भर देने येही
 प्रमान टोढोडा की वी गुडके होय है ॥

एक छटांक मेथी दो छटांक मिरच पांच पाव सेर ॥

(विधि) गूदा में सों गुठली काढके पाछे मेथी को जर्र सेकके भरडी लेनी राईको पीसके छिलका फटकदेने पाछे मिरच हांग हलदी नोन ये सब पीसके तले थोडी मिलाय गूदा में भरके बरनी में भर देने बच्चो तेल ऊपर कर देनो थोडा बांध देनो दूसरे दिवस भोग धरनो ।

२१० टिडोडा को संधानो ।

टिडोडा एक सेर मिरच दो तोला नोन एक छटांक मेथी एक छटांक तेल पाव सेर हलदी एक तोला राई दो छटांक नींबू नग ५ कोरस ॥

(विधि) टिडोरा के जुडे मां चार फाड करनी पाछे ऊपर की रीत प्रमान हवेत्र बेसवार सब खटाई में मिलायके भरनो दूसरे दिन तेल डारनो ।

२११ बेरको साधानो ।

बेर देसी लहे अथ कच्चे एक सेर नोन दो छटांक हलदी आधा तोला मिरच डेढ तोला राई पिसी तीन तोला ॥

(विधि) बेर के नोन तथा हलदी लगाय के ताके ऊपर मिरच गुड तथा राई मिलाय के गुड पाव सेर जल में डूबाये रखनो ॥

२१२ वांसको सधानो ।

हरयो कच्चे वांस एक सेर नोन आदपा नींबूको रस पाव

सेर बांसको छीलके ताके चीरीआ करने लम्बे तीन अंगुल मोटे एक अंगुल करने ताको नोन हलदी लगाय के नीबूको रसमें धारदने पाछे पांच दिवसे काममें लेवा ।

२१३ राई केरीको सधानो ।

केरी १०० नग पकी नोन साडेतीनसेर हलदी दो सेर राई चार सेर भिरचलाल पिशी दोसेर हींग पावसेर तेल १० सेर. केरीको चौफाडा जुडेमा करके वामें नोन हलदी भरके बरनी में भरदनी तीन दिन पीछे चौथे दिन काढके राई पिशीके छीलका फटक के निकाम धारने पाछे सूब राई तेल मथके तामें भिरच हींग, मिलाय केरीमें भरके, ताके ऊपर तेल धारनो डूबती रहे चार दिन पाछे उपयोग में लेनी ।

॥ २१४ संभारी केरी ॥

केरी नग १०० पकी नोन पांच सेर हलदी डेढ सेर भिरच पिशी दो सेर मेथी दो सेर हींग पावसेर तेल दस सेर ।

(विधी) केरी केचोफारीआकी जुडेमा चीरके, मेथी, भिरच, नोन, हलदी, हींग, सबनको महीन पीस के, तेल तीन सेर को अन्दाज मिलायके, संभार होजाय तेसो कर केरीमें दाब दाब के भर देनो खाली नरहे पाछे बरणी में धरते जानो संभार निकस नजाय तेसे धरनो पाछे तीसेर दिन वामें तेल करनो डूबती रहे पाछे आठ दिन में सिद्ध होय जाय यह मेथीआ केरी कही जाय ॥

॥ २१५ इलायचीको सधानो ॥

इरी इलायची एकतोला नीबूको रस आध सेर नोन दोतोला पिशी आधा तोला.

(विधी) नीबू के रस में मिश्री तथा नोन डार के तामें हरी इलायची डार देनी यह सधानो दोमहीना राई बिगडे नहीं ऐसेही कागदी इलायची सूत्रि कोशी होय हे परन्तु ताके छिलका मोहोते दिन में गलेहै ॥

॥ २१६ पीपरको सधानो ॥

पीपर एक सेर नोन डेटपा नीबूको रस आधा सेर।

(विधी) पीपर को नोन में मिलाय के नीबू के रसमें झादेनी याही रीति सों किस मिस छुवाय लोंग कारीमिरच को भी होय है ॥

॥ २१७ पीपरको राईको सधानो (अचार) ॥

पीपर एक सेर नोन पौनपा राई पौनपा हलदी एक तोला तेल पावसेर ॥

(विधी) पीपरको मिश्रोदेनी दूसरे दिन निकाश के नोन हलदी राई तेल मिलाय के घर देनी याही रीत सों मिरच कारी तथा लोंग, छुआर कोवी होयहै ।

॥ २१८ हरे जायफलको सधानो ॥

हरे जायफल एक सेर नीबूको रस आधा सेर सेंधो नोन दो छटांक ॥

(विधी) जायफल के मोटे छिलका उतार के उम्बे चीरे करनी नोन लगाय के नीबूको रस डार देनी ।

॥ २१९ सूरनको सधानो ॥

सूरन एक सेर नोन दो छटांक राई दो तोला हलदी एक तोला तेल दो छटांक ॥

(विधी) सूरन को छीलके दोदो आंगल के टुक करने

छे मन्दी मन्दी आंचओ थोडे बाफने गलन जाय कचोबी न रहे
 छे नोन हलदी राई तेल मिलाय के भरदेनो याही रीतसो
 (बी) कंद, कोबी बाफ के होयहै जरा नरमकी देनो गलन
 जाय ॥

२२० गुवार फली को सधानो ।

गुवार एक सेर नोन दो छटांक नीबूको रस दो छटांक हल-
 दी एक तोला ।

[विधि] गुवारको नोन हलदी लगायके नीबूके रस में
 डार देनो याही प्रमान तोरई, मिन्डी को बी याही रीतसो
 करनो ॥

॥ २२१ आलूको सधानो ॥

आलू एक सेर नोन दो छटांक तेल पावसेर भिरच पिसी
 दो तोला नीबूको रस दो छटांक हलदी एक तोला मेथी
 छटांक राई दो तोला ॥

(विधि) आलूको थोडे से बाफने पाछे नीतार के चोफाडी
 आ जुडेमां करके राई नोन हलदी मेथी तेलमें मथके भरदेनो
 पाछे रस नीबू को डार देनो ऊपरसो तेल डार देनो ॥

॥ २२२ अदरक को सधानो ॥

अदरक पक्यो एक सेर नोन आध सेर हलदी दो छटांक
 नीबूको रस दो छटांक

(विधि) अदरक को धोय छिछका उतार के टुक करने
 नोन हलदी मिलाय भरनी में भरदेनो खटाई को करनी होय तो
 नीबूको रस डारनो और तीसरे दिन जल डारनो डूबजाय
 निकनो डारनो ॥

२२३ गोरकेरी ।

केरी १०० नोन नोन ३। सेर हलदी तीनपा हींग पावसेर राई
पिसी आधसेर धनियांआखी आधसेर सोंफ पावसेर मिर्च
पिसी लाल आधसेर छुवारा आधसेर तेल आधपाव
गुड ८ सेर सोंफ आधपाव,

(विधि) केरी के छिलका उतार के लम्बी पांके करनी
पाछे नोन ढाई सेर और हलदी डेढ सेर मिलायके मिसलने पाछे
बरनी में भरदेनो पाछे तीन दिन पाछे निकाश के सुकाय देने
आधे सूके तब राई महीन पीसके तैलमें मथके गुड डारके
मिलायनों पाछे मिर्च धनियां सोंफ हलदी नोन सब मिलायके
छुवारेकी गुठली काढके छोटे टुक करके सब मिलाय देनो केरीके
चिरिआमें सब मिलजाय तब बरनीमें भरदेने, पाछे ताके ऊपर गुड
दो सेर डारदेनो बरनी को मांढो बांधेदेनो पाछे गुड गल जाय
कमती मालूम पडे तो दूसरो डारनो तापी छे आठ दिवस पाछे
वापरनी ये गोर केरी कही जाय है और केरी के छिलका उतार
के चौकाडीआ छुडेमा करके नोन हलदी भरके धरके तीन
तीन दिन पाछे ऊपर प्रमान सुकाय के ऊपर लिखयो हवेज बेस
घार वामें भरदे वो आखी गोरी केरी कही जायहै ।

२२४ लोजीकेरी ।

केरी पांच सेर खांड पन्द्रह सेर राई पावसेर मैथी पावसेर
हींग एक छटांक हलदी पवासेर लाल मिर्च आध सेर पीसी
तेल डेढा सेर नोन एक सेर ।

(विधि) केरी के छिलका उतार के दो दो टुक करने
चूलापे तैल धरके राई मैथी मिर्च हींग को बघार देकर

नोन हलदी धारने और सांड डार देनी हलावनी दोदद-
 आबे तव उतारनी दखनी के पतली होय और गाडी होय
 मायगी तव उतार लेनी पाछे बरनी में भरदेनी पाछे एअ दिव-
 स वापरवे में आवे है

२१५ नीबू को सधानो ॥

नीबू नग १०० नोन तीन सेर हलदी एक सेर

(विधि) नीबूको चोफाडीआ छुडेया करके नोन हलदी
 समावे तितनी भरदेनी बरनी में भरदेनी ऊपर नोन को भर
 देनी ।

२२६ गोर नीबूको सधानो ।

नीबू नग १०० गुड दस सेर नोन डेढ सेर हलदी आध सेर
 मेथी पावसेर मिरच आध सेर तेल एक सेर राई पावसेर ।

(विधि) नीबू के चोफाडीआ छुडेया करके तेल एक सेर
 को बघार धर के नीबू को छोक देने जरा जल छांटनी, पाछे
 नोन हलदी गुड डार के मिरच डार के खदको आवे नीबू थोडे
 से गले पाछे उतार बरनी में भरदेनी ॥

२२७ नीबूको सधानो ।

नीबू नग २५ भिन्डी एक सेर अदरक एकसेरगुवार एकसेर
 हीडोरा एक सेर करेला एक सेर नोन टाई सेर हरी हलदी एक
 सेर हलदी आध सेर ।

[विधि] नीबू को चीरीआ ऊपर प्रदान कर के नोन
 हलदी भरके बरनीमें डार के ऊपर नोन डार देनी पाछे आठ
 दिवस पाछे भिन्डी अदरक बगेरह ऊपर लिखी वस्तुडार बंनी
 मोडो बांध देनी यह कथो सधानो कहयो जायहे थोडे दिवस
 में उपयोगमें लेकैनी बहुत दिवस नहीं राखनी बिगड जायही

२२८ बंगाली सधानो ॥

पोपिया एक सेर हलदर हरी पावसेर गरमर आध सेर अद-
रक आध सेर मेथी पावसेर तेल एक सेर टीटोडा एक सेर नीवू
नग ५ हरी मिरच तीनपा हींग एक तोला गुड पावसेर राई
पावसेर नोन आध सेर।

(विधि) पोपिया के छिकका उतार के झाड़ी बरेके से
टुक करने और सब चीज याही प्रमान सवारनी पाछे तेल एकसेर
को बघार धरके हरी मिरच डारने आधे शिके होय तब राई मेथी
हींग डारके और सब चीज छोकनी फकत नीवू नहीं बाकी
सब पधरावनी पाछे नोन हलदी डारनी जल बिलकुल नहीं
डारनी दोचार पोतहलायके अधरुचो सेधी रुचो रहे तब गुड
तथा नीवू डारके एक पोत हलायके नीचे उतार लेनी एक दि.
बस उपयोग में लेने, याको बंगाली सधानो कहेंहे ॥

२२९ कांकडाको सधानो ।

कांकणा एक सेर राई दो तोला मेथी दो तोला तेल पावसेर
नोन डेढ तोला हींग एक भासा हलदी एक तोला मिरच पांच
तोला गुड तीन पाव ।

कांकणा की गुठली काठ के बघार देने तब गुड डारके जरा
शीज जाय उतार लेने यह थोड़े दिवस रहे है ।

२३० करमदा को सधानो ॥

करमदा एक सेर राई दो तोला मेथी दो तोला नोन डेढ
तोला हलदी आधा तोला हींग एक भासा तेल पाव सेर
मिरच पांच तोला गुड तीनपा ।

(विधि) तेलको बघार करके राई मेथी हींग मिरच डारके

खार करके छोक देनी जग शीजे तब गुड डारनी पाछे नोन
हरी डारके मिठाय के जरा ठैरके उतार लेनी तुरत वापरने ।

२३१ सेलराको सधानो ।

सेला एक सेर राई दो तोला नोन दो तोला हलदी आधे
तोला नीबू की फाड़ एक सेलाको सभार के नोन हलदी लगाय
देने, पाछे राई पीसी तेलमें मथके पिसल देनी खटाई डारनी
होयतो नीबू निचोडनी नहीं डारनी होयतो नहीं निचोडनी

२३२ हरीभिरच कारी को सधानो ।

हरीभिरच कारी एक सेर नोन पावसेर नीबू नग दश कोरस
हलदी दो तोला ॥

[विधि] भिरचकी लुमको हलदी नोन लगाय देके बरनी
में भरदेनी पाछे ऊपर नोन हलदी को थर पाछे ऊपर भिरच
ऊपर नोन घारीतसौ डारके ऊपर रस डारके धर देनी तीसरे
दिना देखनो रसमें बुबो होयतो ठीक नहीं रस और डारनी

२३३ छुआरे का सधानो ।

छुआरा एक सेर हलदी एक तोला नोन दो तोला तेल
दो तोला राई दो तोला हींग एक मासा ॥

(विधि) छुआरा की गुठली काढके जल में एक दिवस
भिजोय देनी दूसरे दिन नोन हलदी लगाय राई तेल नमक
लगायके हींग तथा राई नोन डार के चढावनी खटाई डारनी
होयतो नीबू निचोडै ।

२३४ मीठे नीम की चटनी ।

मीठो नीम चार तोला घना बिना छिलकन के चार तोला
जीरा चार तोला शुन्यौ टोपरा को खुमन चार तोला नीबू नग

दो को रस सुको धनीओ को मगज चार तोला नोन हींग
आधा तोला फूलाई मरी अदरक चार तोला खटे अनार दाना
चार तोला ।

[विधि] पीठे नीमको जरा धीको हाथ देके आंच में जरा
भूननो पाछे सब वस्तु मिलाय के चटनी पीसनी ।

२३४ पित्तशांतिकी चटनी ।

हरयो पोदीना पावसेर सेंधो नोन तीन तोला कारी मिरच
चार तोला नींबू दो को रस यह सबनको संग पीस के बरनी
अथवा चांदी अथवा कच वासन में भर देनी गरमीके दिवसमें
बोहोते पित्त बढ़े तब खाय से पित्त निवर्त्त होयहै ॥

२३६ मुनक्का की चटनी ।

मुनक्का चार तोला कारी मिरच दो तोला श्याजीरा दो
तोला सैधा नोन डेढ तोला ॥

(विधि) मुनक्काको सुबामें खोंस के सेकनों तथा शाहजीरा
को सेकनों पाछे सबन को मिलाय पीसके गोली करराखनी
मोडेमें राखनी तासो पाचन होय है तथा मोडेमें पानी चांदीको
आतो होयतो ताको बोहोत फायदा करहै ॥

२३७ सादा चटनी ।

हस्थो धनियां आध सेर अदरक दो तोला हरी मिरच पांच
तोला खोपरा को खुमन हरयो नारियलको जीरा दो तोला
हींग एक तोला नींबू नग पांच को रस खिले चना पाव सेर
गुड एक तोला नोन दस तोला ॥

(विधि) सब वस्तु को महीन पीसके लुगदी करके बड़ी
सी तोडके सुखाय देनी ॥

२३८ खुमन पर्वा (चिडवा) ।

चिडवा एक सेर श्रीफल एक नग को खुमन हरी मिरच पांच तोला हींग एक तोला नीबू नग तीन का रस अदरकके सुगीआ दो तोला हथौ धनीओ जूही दो नोन पांच तोला तेल आधपा इलदी पाव तोला ॥

(विधि) तेलको बघार धरके हींग मिरच मे पूवाको बघार ने पाछे खुमन डारनो पाछे हरयो धनियो महीन सभारके डारनो मिरच महीन सभारके डारनो तथा सुगीया नोन नीबू कोरस पधराय मिलाय उतारलेनी ॥

२३९ आलू पर्वा

आलू तीनापा नरीयल एक को खुमन हरी मिरचपांच तोला हींग एक तोला नीबू नग पांच को रस अदरक के सुगीया तीन तोला हथौ धनीओ एक छटाका नोन छः तोला तेल आदपा इलदी आधा तोला पवा एक सेर मेथी २ तोला ।

आलू को जलमें घाफके छिलका उतारने महीन सभारने तेलको बघार धरके बामें मिरच हींग मेथी को छोक देनो पाछे खुमन हरयो धनीया महीन सभारके तथा मिरच महीन सभारके सुगीआ नीबू को रस नोन डारके इलदी डारके मिलाय उतार लेनी ॥

२४० चटनी कोटकी

कोट नग एक हरी मिरच आदपा हींग एक तोला खुमन आदपा हरयो धनीयो आदपा नोन छः तोला

(विधि) कोटको तोडके आंचमें ओठवनो हींग को फुलाय के पाछे सब वस्तू मिलाय महीन पीसनी ॥

२४१ चटनी सूकी तैलिमी ॥

सूको धनियो पाव सेर मिरच पाव सेर खुमन ८ तोला कोकम तीन तोला उडदकी दार चार तोला मीठे नीमकी डार नग ४ नोन आठ तोला खाह जीरा पांच तोला ॥

(विधि) धनिया मिरच जीरा दार इनको सेकके और सब बस्तू मिलाय पीस डारनी जल डारनी नही, चटनी सूखी बोहो तो आछी होय है ॥

२४२ हरे धनिया की चटनी ॥

हरयो धनियो आदपा हरी मिरच आदपा हींग पाव तोला अदरक हाई तोला नोन सात तोला जीरा आधा तोला खुमन आदपा ॥

(विधि) हींग फुलायके जीरा सेकनो नोन जरा सेकनो जासू जलन छोडे सब बस्तू मिलायके महीन पीसनी ।

२४३ इमलीके फूलकी चटनी ॥

इमली के हरे फूल पावसेर हरीमिरच दो छटांक धनीया चार तोला नोन १० तोला कारीमिरच द्रो तोला जीरा चार तोला

(विधि) सब बस्तू को बारीक पीसनी ॥

२४४ सूके धनिया की चटनी ॥

धनिया पावसेर लाल मिरच आदपा जीरा आदपा कोकम आदपा नोन एक तोला ॥

(विधि) सब बस्तू को महीन कूटके तामें कोकम मिलाय के लगदी करे ॥

२४५ सूके धनिया की सूखी चटनी ।

धनियों सूके आध सेर लाल मिरच पाव सेर जीरा आदपा हींग आधा तोला नोन आदपा ॥

(विधि) धनिया को कूटनो महीन हींग फूलावनी जीरा मिरच सेकनो पाछे सबनको मिलाय पीस डारे सूकी चटनी बोहोत दिवस रहे है दार साक में पडे है और एकली की बापरे है ॥

२४६ खमन चटनी ।

हरदो धनियो पाव सेर खोपरा को खुमन पाव सेर दहीदो सेर जीरा पांच तोला नोन दस तोला हींग आधा तोला ॥

हरे धनिया को महीन समार के दही में मिलावनो पाछे सब वस्तू कूटके मिलावनी ॥

२४७ सोना मुखी की चटनी पाचन चटनी ॥

सनाय पांच तोला छोटी हरड एक तोला जवा हरड कारी मिरच दो तोला सेधो नोन दो तोला अदरक दो तोला ॥

(विधि) सब वस्तू को मिलाय खूब महीन पीसके लुगदी करनी बोहोत धीना राखनी होयतो ठिकडी करके सुकाय देनी ये चटनी पाचन करे है दस्त साफ लावे अन्न पाचन करे क्षुधा बढ़े ये गुन है ॥

२४८ पापड पवा (चीडिवा)

पापड सिकेको चूरो पवा एक सेर खुमन पाव सेर नोन पांच तोला हींग एक तोला हरी मिरच छः तोला नीबू नग पांच को रस धनिया एक छोटाक अदरक के मुंगीया तीन तोला मेथी दो तोला तेल पाव सेर हलदी आधा तोला ॥

(विधि) यह सब चीज को आलू पवा प्रमान करनो ॥

२४९ दारिया पवा (चना चिडवा)

खिले चना एक सेर चिखा एक सेर नारीयल १ को छुमन नोन पांच तोला लाल मिरच पिसी तीन तोला तेल आदपा वा अदरक के सुंगीया दो तोला हींग एक तोला नीबू नग ५ को रस नोन सात तोला इलदी आधा तोला ॥

[विधि] चीवातेल को बघार धरके हींग, मिरच डारके पवा बघारने चना डारने और सब वस्तु डारके ऊपर प्रमान मिलायके मिरच डारके उतार लेने ।

२५० खुमण काकडी ।

काकडी दो सेर खोपरा खुमण श्रीफल नग दो आदके सुंगीया छः तोला चना खिला तीनपा हरी मीरच आदपा नोन बारह तोला हींग पाव तोला नीबू नग २ को रस घी एक तोला हरो धनियो आदपा ॥

[विधि] काकडी के छिलका उतारके सुंगीया केसे दूक करके तामें नोन छः तोला मिलाय के मिसलनी पाछे कपडामें बांध के उपर बोझ धरनो बल नितर जाय सूकी होय जाय घी धरके हींग पधराके छोकदेनी इलायके नीचे उतारके चणाको शूको तथा खुमन मिरच महीन तथा अदरक के सुंगीया तथा हरो धनियाको धुचल्यो तथा नोन पिस्थो मिलावनो ।

२५१ चिडवा ॥

सूकी साल डाई सेर लेके पीठे जलयें एक ति दूसरे दिवस बल निकाश के फरे करदेने छ जाय तब एक ठीकरा के वासनमें सवा सेर ओखलीमें मूसर सो गरम गरम धीरे

जय जाय एसी रीति सो कूटनो टूटन जाय ऐसे कूटनो पाछे
सो फटक के छिलका निकार डारने ।

२५२ हरी साल के चिडवा ।

चासर पकवे पै आवै तव कटे तव बाधे सों हरी ५ सेर
साल लेके माटी के वासन में धूने ता पीछे ऊपर की रीत प्रमाण
के परन्तु जरा रंग मेलो होयगौ और ऊपर की सूकी साल के
पुपेद होय है और सूकी साल के चिडवा बिना भिजोपेहु होय
है ओस में दो तीन दिन डारके पीछे थैला में डारके धीरे र
पट्टे करके धून लेवे ऊपर की रीत प्रमाण परन्तु सफाई नहि
आवे है याते भिजोप के करने और चिरवा बजार के उत्तम जात
वाह्यन वा वैष्णवन को काम नहीं आवे है ॥

२५३ चणा करवे की रीत ।

चणा को ओस में राखके पाछे कपडा में बांध के दावदेने पाछे
धूनने शिक के खिलजाय तव लकड़े की घडीआ सों दाब के
फिराय देने तव छिलका उतर जायमे पाछे छिलका फटक के
निकास देने और बजार के जल सो होय है सो काम नहीं आवे
तासों किया लिखी है ॥

२५४ फूल्ला करने की रीत

छुदार को एक दिन ओस में राख के दूसरे दिवस रती डार के
कढईया में धून लेनी पाछे सालनी सो रती निकास लेनी ॥

इति श्री व्यक्तजन पाक प्रदीपे अत्र संखडी पकवान किया

मुखियाजी रुधनाथजी शिवजी विरचिता

चतुर्थभाग समाप्ताः

व्यंजनपाक प्रदीप

पञ्चम भाग ।

१ सखड़ी को प्रकार

चामर एक नेर तपेली में जल ढाई सेर धर के टक देवे पाछे जल खदके तब चामर को तीन पोत जल से धोय के पधरा देवे पाछे जरा कनी रहे तब उतार के थोड़े से कोलान की आंच पर धर दे और बाधे धी एक तोला डोरा देके टाक देवे चामर जल सवा दो सेर से पौने तीन सेर तक पीधे है ता प्रमाण राखे और बैठे चामर को तीन जल से धोय के तपेली में चामरके ऊपर जल अंगुलिया के डेढपोरुवा ताई जल नापके धरे टाकदेवे बराबर खिलेमा चोखा होय जायगे धी को डोरा देवे ॥

२ बेंगन भात ।

चोखा एक सेर बेंगन एक सेर नोन तोला छः हलदी पीसी आधा तोला, हिंग पाव तोला, लोंग एक तोला, धी आध पाव बिधि-धी दो तोला डारकेबचार धरे हिंग डारके जल ढाई सेर छोके पाछे बेंगन पधराय देवे जब अधेन आवे तब चोखा धोय के पधराय देवे तामें नोन हलदी पधराय टाकदेवे चोखा बेंगन शीजचाय तब धी को पधरायके लोंग की बुकनी भुस्काय कर टाक देवे ॥

३ बड़ी भात

चोखा एक सेर बड़ी पाव सेर, नोन पांच तोला, हिंग पाव तोला, हलदी आधा तोला, लोंग की बुकनी एक तोला, धी दस तोला

विधि-ऊपर की बेगन भात प्रमान बड़ी को घी में भुनके कूट लेनी पाछे बड़ी पधराय देनी पाछे दो खदका आजाय तब चोखा ओरने पाछे उपर की रीत प्रमाण ।

४ छोल्ला भात

चोखा एक सेर, छोला एक सेर, हींग पाव तोला, नोन पांच तोला, हलदी आधा तोला, लोंग की बुकनी एक तोला ।

विधि-ऊपर प्रमाण अघेन आवे तब चोखा पधरावने तापें नोन हींग और हलदी पधरावनी जब चोखा सीज जाय तब छोला तथा लोंग की बुकनी पधराय हलाय मिलाय के घी डारे के उतार के मन्दी २ कोयलन की आंच पै धर देवे और जो हरे छोलान मिले तो सूके चन्ना को भिजोके शर मत डे टपाव चना भिजोवे ॥

५ मटर भात ।

चोखा आध सेर, हींग डेढ माशे, हलदी आधा तोला हरे मटर एक सेर नोन, दाई तोला, लोंग की बुकनी एक तोला घी पांच तोला और ऊपर की रीत प्रमाण ।

६ हरे चोरा भात ।

चोखा एक सेर घी आदपाव हींग पाव तोला हलदी आध तोला नोन पांच तोला लोंग की बुकनी एक तोला हरे चोरा एक सेर

विधि-ए रीत उपर प्रमान ।

७ लोंग भात ।

चोखा एक सेर हींग पाव तोला हलदी आध तोला घी आद पाव लोंग एक छटांक नोन तीन तोला नीरू दो कोरसा

रीत ऊपर प्रमान नीचे उतारके नीचे को रस डारनों ता ऊपर
घी डारनों ॥

८ अदरक का भात ।

चोखा एक सेर नोन तीन तोला हींग पाव तोला इलही
आध तोला घी दोछांका अदरक के सुगी या दोछांका ।

[विधि] ऊपर प्रमान ॥

९ पांचों मेवा भात की क्रिया ।

चोखा आध सेर बदाम के दूक पौनपा पिस्ता के दूक
पौनपा किसमिस पाव सेर चिरोंजी डेढपाव चार सेर इलाय-
ची ५ मासा बरास रती दो कशर आध ता १ की एक छयांका
(विधि) चोखा को जल धरके खूब नरम रांधने पात्रे
घोटके पाछे घी पधराय के मेवा डारके मिलाय के बुरा डारनों
पाछे खूब घोटनो खदका आवे तब केशरपिसी धरी होय सो
डारनी पाछे दो खदका आयजाय तब उतार के सुगन्धी पधरा-
य मिलाय देनी मेवाको पिस्ता बदाम को गरम जल में धरके
छिलका उतार के चार २ दूक करने और किसमिस को जल
में भिजोय धोयके और चिरोंजी सावत पधरावे ।

१० सिखरन भात ।

चोखा आध सेर दही बन्धों ढाई सेर बूरा चार सेर इलाय-
ची पांच मासा बरास ढाई रती ।

(विधि) चोखा को नरम रांधके खूब घोटने पाछे उतार
के ठण्डो होय तब जल निवस्थो दही ढाई कपडा में झालान
के मिलावनों पाछे बुरा सुगन्धी मिलाय के पित्ताय नहीं ऐसे
बासन में धरदेनो ॥

११ दही भात

चोखा एक सेर दही एक सेर अदरक के टुक आदपाव सुगीया हींग पाव तोला जीरा मुन्यो एक तोला धी दो तोला (विधि) चोखा को धारके पाछे छण्डो कर राखे पाछे धी में हींग को बघार देके दही धारे पाछे चोखा भिजाय के भुन्यो जीरा तथा सुगीया धारके मिलावे ॥

१२ खटो भात ।

चोखा आध सेर हलदी पाव तोला राई आधा तोला तिल मुने एक तोला मेथी शिकी को कुटो भयो चूरा पौन तोला हींग डेढ बासा नोनडेढ तोला नीबू नम पन्दरह को रस छान के धी दो तोला ।

(विधि) चोखा को खिलेमा रांधके घीको बघार धरके राई तथा हींग धारके चोखा को छोकने पाछे हलदी तथा नोन पिस्थो पधरावनो मिलावनो तामे नीबू को रसधार के दहावनो पाछे मेथी तथा तिल धार के उछारनो सब मिल जाय रस सो. स जाय तब उतार लेवे ॥

१३ बही भात ॥

पांचमो बही भात की रात उपर लिखी है ।

१४ अमरस भात

चोखा आध सेर आंग को रस दो सेर बदाम पांच तोला जावतरी आध तोला इलायची एक तोला किस मिस पांच तोला केशर आध तोला बुरो तीन सेर ।

(विधि) चोखा को खुद धारके राधने पाछे वामे अमरस धारनो सदक के मिलजाय बत बुरो धारे पाछे केशर धारे पाछे

बदाम को छिलका उतार के नाखे किस भिस डोर हलाय के उतार लेवे पाछे बरा ठण्डो होय तब सुगन्धी मिलावे पीतल के अथवा चांदी के वासन में करनो काठके कोंचा सौहलावनो
१५ नारंगी भात ।

चोखा आध सेर नारंगी नग २० बदाम पाँच तोला केशर आध तोला कस्तूरी दो रती किस भिस पाँच तोला ईलायची आध तोला बुरो तीन सेर ।

(विधि) चोखा को रांधने नरम रखने पाछे नारंगी को जीरा पधरावनो ता पीछे बुरो डार के खदकावेन चार खदका आवे ता पीछे बदाम छिलका उतार के डारने किस भिस डार के केशर डारनी पीस के पाछे उतार के कस्तूरी सुगन्धी मिलावनी यह पीतल के वा चांदी के वासन में लकड़ी के शाय सौ हलानो ॥

१६ धीया भात ।

चोखा पाव सेर धीया एक सेर को लुपत बुरा डेढ सेर ईलायची आधा तोला बरास दो रती ॥

(विधि) चोखा आधे शीजे तब धीया को खुमण डारनो पाछे चोखा तथा धीया खूब कोमल होयजाय तब बुरा डारनो दो खदका आय जाय तब उतार लेनी पाछे सुगन्धी पधरावनी ॥

१७ केला भात ।

चोखा आध सेर केला नग दस बुरो दो सेर धी पाव सेर ईलायची डेढ मासा बरास तीन रती ॥

(विधि) चोखा सीज जाय तब केलाकी छाल उतारके

दूक २ करे पाछे चोखा में पधराय देवे पाछे बूरो मिलाय खदका य उतार लेनी सुगन्धी मिलाय देनी घी डारके हलापके ढाक देनी ॥

१८ खर बूजा भात ।

चोखा पात्र सेर खर बूजा एक सेर बूरो डेढ सेर इलायची जाधा तोला केशर डेढ मासा बरास चार रती ॥

(विधि) चोखा सीज जाय तब खरबूजाके दूक २ करके पधराय बूरो डारे पाछे खदकके गाडो होय जाय तब उतारके सुगन्धी मिलावनी ॥

१९ खीचडी मूंगकी दारकी ।

चोखा ढाईपा दार डेढपा नोन एक छटांक अदरक के मुगीआ एक तोला कारी मिरच एक तोला हलदी आधातोला घी एक छटांक हींग पात्र तोला

(विधि) जल तीन सेर को अधेन धरनी अधेन आधे तब चोखा दारको धोयके पधराय देनी जब आधी सीजजाय तब नोन तथा हलदी तथा मुगीआ कारी मिरच पधराय देनी पाछे सीजजाय तब बीचमें गडा करके हींग पधराय बामें घी एक छटांक पधराय ऊपर खीचडी साँ खाडो भर देनी पाछे आंच निकासके थोडी आंच भूभरमें धरनी पहले खीचडी को हलाव नी नहीं आध घटा पीछे हलापके भोग धरनी ।

२० खीचडी आखे मूंगकी ।

चोखा ढाईपा मुंग ढाईपा नोन पांच तोला अदरकके मुगी आ दो तोला हींग एक मासा घी दो छटांक हलदी आधातोला

(विधि) जल आध सेर को अधेन धर अधेन होयतब

मूंग पधराय दे पाछे मूंग फट जाय तब चोखा धीयके पधरावे
सदके तब नोन हलदी पधरावे और ऊपर प्रमान ॥

२१ अरहर की दारकी खीचडी ।

चोखा दाईया दार डेढग नोन पांच तोला अदरक के मूंग
पा दो तोला हींग डेढ मासा धी दो छटांक हलदी आधा तोला
(विधि) जल चार सेर को अधेन होय तब वामें गरम
जल डारके ठण्डो जल मिलायके घोबनी पाछे पधराय देवे
दार फट जाय तब धीयके चोखा पधरावे और क्रिया ऊपर
प्रमान ॥

२२ सीचडी ।

चोखा पाच सेर धेहे दो छटांक न्जार दो छटांक मूंग दो
छटांक चणा की दार दो छटांक चोरा दो छटांक नोन पांच
तोला हलदी आधा तोला धी पाच सेर अजमायन आध
तोला वाजरी आदपा हींग पाच तोला अदरक के सुगीआ
दो तोला ॥

विधि-प्रथम धेहे न्जार, वाजरी तीनों को जल को छटा
देके कूटनों छलनों धीरे २ छिलका फटक के जल सेर पांच को
अधेन होय तब तीनों को पधराय देनों आधे सीज जाय तौ
मूंग चणा की दार चारों पधरावने ते जरा सीजे तब चोखा
पधरावने जरा क नोन हींग अजमान तथा सुगीआ अदरक
के हलदी पधरावने जल शोसजाय शीज जाय तब धी पधराय
हलाय के दार देवे आव निकास अंगार पेराले ॥

२३ मीठी खीचडी ।

धेहे आध सेर उड तीनपाच धी एक छटांक लोंगकी बुकनी

इलायची पाव तोला जायत्री पाव तोला जायफल पाव तोला
 (विधि) घेहूँ को आगले दिन जल डार के मिलाय के
 दो घंटा रहवे देने पाछे ओखरी में हलके हलके हाथन छडने
 दूटे नहीं तैसे छडके छिलका उतर जाय तब फटक देने सावत
 छुदे करलेने दूटे छुदे राखने पाछे भुका छुदा राखनो जल सेर ३ को
 अथेन होय तब आखे घेहूँ पधरावने आधे शीज जाय तब दूटे
 पधरावने ये सीज जाय तब सूका तथा गुड पधरावनों होयचुके
 तब आंच निकास सुगंधी डार धी डार के इलायची नीचे वैसे
 नहीं इलायची की तजबीज राखनी ।

२४ रोटी घेहूँ की ।

चून एक सेर धी आधपाव चोरीठा पाव सेर चोखा को चून
 आध पाव ।

(विधि) चून को मांडके रूंद के ऊपर जल छिडके भिजोय
 देने पाछे थोड़ी देर पाछे जल को हाथ देते जानो और गूदने
 जानो बराबर रोटी करवे लायक होय तब जितनी बडी रोटी
 करनी होय तितने बडे लोवा करने पाछे चकला के ऊपर बेलन
 सों चोरीठा के पलोथन सो बेलनी पाछे मोटे तवा पर डारनी
 जरा गरम होय के पलटनी तापे जरा चुपकी पडे के कोलान की
 आंच पहले से ही काढी राखी होय तापे आंधी पटकनी फूल
 जाय सिक जाय सठाव के थारी में धर के चपचा सों धी चुपड
 नो याही प्रमाण करनी ।

२५ दुपडो रोटी घेहूँ की ।

चून एक सेर धी तीन पाव चोरीठा आध पाव ।

(विधि) ऊपर प्रमाणे चून को बांध के तैयार करके लोवा करके लोवा को एक बगल घी गरम में लगाय चोरीठा में लगाय के बराबर दोनों पड़त मिलाय बेलके तपा के ऊपर डारे जरा गरम होय के पलट दे भी पाछे चुपकी लाल पड़े तब पलट देनी शिक जाय तब उतार हाथथी फटकार के पड़त दोनो छुदे कर धारी में धरके घी चमचा से चुपड देना दोनों पड़त ।

२६ मिशी रोटी ।

घेहूँ को चून तीन पाव बेसन पाव सेर हलदी एक तोला अजमायन आध तोला घी दो छटाक हींग अर्ध तोला नोन आधा तोला ।

(विधि) दोनों चून मिलाय के हलदी नोन हींग कूट के तथा अजमान मिलाय के चून मांड के ऊपर प्रमान रोटी सेकके घी चमचा से चुपडनो ।

२७ बेज़र की रोटी ।

जौ तथा घेहूँ को चून एक सेर नोन आधा तोला अजमान आधा तोला हींग पाव तोला ।

(विधि) चून में सब वस्तु मिलाय के बांध नो पाछे बेलके ऊपर प्रमान सेकनो और फूलावनो घी चुपड के धरनो ।

२८ मूंग की रोटी ।

मूंग को चून एक सेर हलदी पाव तोला घी दो छटाक ।

(विधि) चूनको बांध के खूब गूँदनो पाछे लोवा करके पलोथन से बेलनी पाछे सेकनी दोनों बगल लाल चुपकी पड़े ऐसी सेक घी चुपडनो ।

२६ फेंना रोटी ।

घेहूँ को चून एक सेर घी आधा सेर ।

[विधि] चूनको माड के खूब दूपीने कछु नरम राखनो ताके आठलोवा करके पाछे चकलापै डेढ बिलस्त गुल्याययी खोडी बेलनो पाछें ताके उपर भिज्यो घी सगरे पै चुपडनों पाछें बीघमें सो अंगलीया सो छेद कर लपटते जानों पाछें एक बगल सों तोड के तामें सो तीन टुक कर के अंगलिया पै लपेट के लोवा करने जैसे चंद कलाके करे ता प्रमान लोवा कर के बेलनें पाछे जरा ओडे तवापे सेकने ताके चार बाजू घी डारनो घों में सडसडावनें दोनों बगल लाल चुमकी पडें तेसे सेकके उतार ले जाय और ऐसे सगरे लोवाकी रोवटी करके घी बन्यो होय सो संगरी पै चुपड देनी ॥

३० भरमा रोटी ।

मूंग की दार आध सेर घेहूँको चून एक सेर पिस्वो नोन आधा तोला घीपाव सेर हलदी आधा तोला हींग आठ रती अदरक एक तोला दुचलके हवेज गरम मसाला एक तोला भिरचकारी पिशी एक तोला ॥

[विधि] चून में घी एक छटांक को भोन देके बाधनों खूब दूपके धर राखनो पाछें दार को अगले दिन भिजोय राखी होय ताको धोर्य छिलका निकार के पाछें घी घर के हींगमें छोक देनों पाछें तामें नोन हलदी पधरावनी पाछे टाक देनी सीज जाय तब उतार लेनी पाछें वामें नीबूको रस तथा अदरक हवेज भिरच सब मिलाय गिसल डारनी पाछे लोवा करने पाछे घेहूँका लोवा करने दोनों के बरा बर पाछे लोवा मे दारको लोवा भरके

पूरण पूड़ी को जैसे सेके घी चुपड़ेके धरे ऐसे बेसनकी भरमा रोटी होय परन्तु बेसन पाव सेर ते घीमां हींग नाखी मिलाय के सेके पाछे हवेज उपर प्रमाणे मिलाय के करे घी आछी रीत सों चुपड़े ओर क्रिया ऊपर प्रमान ॥

३१ त्रिगुडा के टिकड़ा ।

घेहूँ को चून डेढ पाव मूँगको चून सवापा वाजरेका चून पाँच छटांक हलदी आधा तोला हींग एक मासा घी दो छटांक अजमायन आधा तोला नोन आधा तोला तेल दोछटांक ।

[विधि] तीनों चून को मिलाय के तेलको मोनडारे के हींग नोन हलदी अजमायन सन्नको मिलाय करडो बांधे ताको मिसलके लोवा चोर्बास करके बेलके सेकने दोनो दमल लाल चुमकी पडे तेसे सेकके घी में चुपड़े ऐसेही सादा घेहूँ के टिकरा करे ।

पूरण पूड़ी ।

३२ अरहर की दारकी पूरण पूड़ी ।

घेहूँ को चून एक सेर दार एक सेर गुड एक सेर घी पाव सेर जावत्री आधा तोला जायफल पाव तोला ।

(विधि) चूनमें घी छटांकको मोन देके बांधनों ताको घी को हाथ देके टूपके प्रमावनी पाछे दारकी जल धरके बाफनी सीझजाय तब जल बढती होयतो निकासके घोटनी पाछे जल सीझजाय तब वामें गुडको चूरो डारके घोटके मिलाय जग शीरते नरम उतार लेनी पाछे सुगन्धी मिलाय चूनके लोवा को जरा बेल तामें पूरण भर लपेट सन्ध मिलाय लोवा करके बेलके सेकनों चपचासो घी चुपड़नो ॥

३३ बूराकी अरहर की दारकी पूरण पूटी ।

घेहूं को चून एक सेर दार अरहर की एक सेर बूरा डेहसेर
धी पाव सेर इलायची एक तोला बरास हो रती ।

(विधि) ऊपर प्रमाण करनी धी चुपडके धरनी ॥

३४ चना की दारकी पूरण पूटी ।

घेहूं को चून एक सेर चनाकी दार एक सेर बूरा डेह सेर
धी पाव सेर इलायची आधा तोला ॥

(विधि) चूनको ऊपर प्रमाण बांधनों दारको ऊपर प्रमाण
बाफके शिल्ले पीस लेनी पाछे चूला पे चढाये बूरो पधराय
घोटनी शीरा सो जरा नरम होय तब उतारके सुगन्धी मिलायके
ऊपर प्रमाण भरके बेलके सेकके चुपडनी ॥

३५ सूरज रोटी ।

घेहूं को चून एक सेर बूरो एक सेर धी पाव सेर गिरीको
खुमन तीनपा इलायची एक तोला ॥

(विधि) चूनको मोन देके मांडनी और खुनको जरा धी
डारके सेकनी पाछे बूरा सुगन्धी मिलाय के लोबा में पूरण
भरके ऊपर प्रमाण भरके धी चुपडके धरनी ।

३६ अटवी की पूरण पूटी ।

घेहूं को चून एक सेर तेल आध सेर अरवी आध सेर नॉन
दो तोला कारी मिरच आधा तोला हींग पाव तोला धानिया
हवेज एक तोला अमचूर आधा तोला लोंग बुकनी आधा
तोला ॥

(विधि) अरबी को छिलका उतार मन्दी आंच पे तेलमें छोड़देनी सूख सीज जाय तब निकाराके मिश्रक डारनी एकरस होयजाय तब ऊपरको हवेज मिलायके चूना में प्रोन तेल कोदेके जल में नोन तोला एक डारके चून माडनो पाछे ऊपर प्रमान लोवा में पूरण भर के बेलके तेलमे तलले ॥

३७ मिश्री टिकड़ा ।

वेहू को चून टाईपा बेसन डेढपा हींग सवा मासा हलदी एक तोला धनिया हवेज एक तोला नोन आधा तोला कारी मिरच एक तोला तेल आदपा वी आदपा ॥

(विधि) चून में तेलको प्रोन देके हवेज मसालो सब मिलाय कठन बांधनो मिसलके ऊपर प्रमान बेलके सेकके चूपडके धरने ॥

३८ वाजरे के पराम्ठे ।

चून एक सेर कारी मिरच दो तोला नोन आधा तोला हींग चार रत्ती तेल अथवा घी डेढपा ॥

(विधि) चूनमें सर्वा चीज मिलायके मांडनो सूख मिलाय के बेलके चुपडके तये पे डारनो वी अथवा तेल सो फिर तये पे घी तेल डारके सडशडावनो सिक जाय तब उतार के धरनो ॥

३९ मैथी वाजरे के परामठे ।

चून एक सेर मैथी पाव सेर हींग एक मासा कारीमिरच पिप्पी एक तोला नोन आधा तोला तेल अथवा घी पावसेर हवेज एक तोला ॥

(विधि) मैथी की भांजी महीन समार के चूनमें मिला-

वनी नोन द्वेज सब डारके मांडनी पिसिलके बेलके घी अथ
वा तेलमें ऊपर प्रमाण सड सडाय लेने ॥

४० रोटी वाजरेकी ।

(विधि) चूनेको मांडते जानो खूब भिखलते जानो और
बेलके तये पै डारनी जप गरम होयके पलटनी सिकके लाल
चूपकी पड़े तब पलटनी फूलजाय । सिकजाय तब उतारके घी
चुपड देनी ॥

४१ घेहूँ की गुडकी मीठी रोटी ।

चून एक सेर गुड आध सेर घी दो छटांक

(विधि) गुडको पानी करनी थोडो जितनेमें चून पण्डे
पाछे लोवा करके बेलके रोटी की नाई सेकके खुपडदे ॥

४२ राटी ।

घेहूँ की चून एक सेर मोटी घी पाव सेर नोन २ तोला

(विधि) चून नोन मिलाय जल सों मांड के खूब दूबनी
पाछे बाटी घडके जरा वामें अगूठा सो खाडो करके ऐसे घडके
ऊपरन की आंध सिलग जाय तब सेकें दाग न पड़े और झट २
पलटे सिक जाय लाल होय जाय तब खाडा करके शुभ्र में
गाड दे खूब परिपक होय जाय तब निकाश के कपडा सू पोंघ
के जरा हथेली में दाव के खिलाय के घी में डुवाय २ के घर
ते जानो ।

४३ रवी की बाटी ॥

घेहूँ काँवा चौदह छटांक बेसनदो छटांक घी छःछटांक नोन
तीन तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा ।

[विधि] रवा तथा बेसन मिलाय दामें मोन घी दो छटांक को हलदी हींग मिलाय बांधके बाटी घड़े पाछे चूलापै घी घर के छोड़देनी मन्द् २ आंचसो शिके एक बगल लाल होय जाय तब पलट देवे दोनो बगल और भीतर परिपक होय जाय तब उतार लेनी ॥

४४ गुड की बाटी ।

घेहूँकी मोठी चून एक सेर गुड रवादार डेढपाव घी डेढपाव ।

[विधि] चूनमें मोन घी दो छटांक को देके गहनी गूदेके बाटी के बीच में गुड भरके बाटी घी में तलनी मन्दीर आंचसो परिपक होय तब निकाशलेनी ॥

४५ अदरक की बाटी ।

घेहूँको चून एक सेर अदरकके सुगीआ दो छटांक मोन तीनी तोला हींग मासा २ घी दो छटांक ॥

[विधि] सुगीओको घी एक तोला घरके हींगको छोक देना पाछे दामें मोन एक तोला पिस्वी मिलाय के उतार लेवे पाछे चून में मोन घी दो छटांक को देके मोन तोला दो डारके चून को माटे पाछे बाटी में सुगीया भरके बांधनी पाछे घी घरके तललेनी ॥

४६ चीलाकी रीत ।

❀ उडकी दारके चीला ❀

उडकी दार तीनपाव बेसन पाव सेर तेल पाव सेर मोन तीन तोला मिरचकारी पिस्वी एक तोला हलदी आधा तोला हींग पाव तोला ।

[विधि] दार छिलकनके की को आमले दिन भिजोय देनी दूसरे दिन धोय के महीन पीशडारे पाछे बेसन मिलाय घोर

करनी ताँग नोन मिरच हींग हलदी मिलाय के पाछे मथो तवा छीदो साफ करके चूलापे धरके बाधे तेल को रुई सो पोता फिरा यके कटोरी सो तवापे डारके हाथ सों चौड़ाव देय जहा ज.दा होय सो कटोरी में पोंछ लेनो पाछे रुई को पोता तेल की चारधो बगल फिरावनो पाछे शिकनाय तव कोंचा सों पछट देनो याही तरह जितने होय तितने करने ॥

४७ मुंगकी दारके चीला ।

मुंगकी दार एक सेर तेल एक सेर नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग आधा तोला मिरच काली एक तोला ॥

[विधि] दार को अगळे दिन मिजोय दूसरे दिन धोय पीसके घोर करे ताँगे सब चीज मिलाय के तवा पे तेल के रुई को पोता फेरके कटोरी सें फेलाय के नाखे पाछे ऊपर सों पोंच के चारधो तरफ पोता फिराय के सेके ऊपर प्रमाने ।

४८ बेसन के चीला ।

बेसन एक सेर तेल पाव सेर नोन ३ तोला हींग पाव तोला हलदी आधा तोला काली मिरच एक तोला ।

(विधि) बेसन में सब चीज मिलाय घोर करे कडी जैसे पाछे तवा ऊपर तेल को पोता देके कटोरी सों ऊपर प्रमान करले ।

४९ गुडके चीला ।

गेंहू को चून एक सेर गुड डेढ पा घी पाव सेर ।

(विधि) गुडको पानी करनी ताँगे गेंहू को चून को घोर करनी पाछे पोता देके ऊपर प्रमान करनी ।

५० बूरेके चीला ।

गेंहूँ को चून एक सेर बूरोआधा सेर ।

(विधि) बूरेको जल करके चून को घोर करना मथके पाछे ऊपर की रीत जमान ।

५१ बेसन के गाढाआ ।

बेसन एक सेर नोन ३ तोला खारो डेढ तोला कारी मिरच दरवरी छिलका उतार तोला २ तेल जाध सेर हिंग पाव तोला ।

(विधि) बेसन में नोन तेल ४ तोला को देके खारे के मट्टी के बासन में सेक के फुलाय के पीस के डारनो मिरच को डारनी पाछे नोन हिंग को जल करके बेसन को करडो बांधे पाछे तेल के हाथ सों खूब दूपनो पाछे आवे कलाक पीछे लोवा करके हथेली सों थटा अथवा कथरोट ओधी करके हथेली सों वाके ऊपर बेले लोवा करके तेल में डबोते जानो फिर तेल की कड़ाई में तले यन्द २ आंचसो परिपक होय तब निहासे एक तोड देखनो बीच में शिकर्यो ।

५२ बेसन की सेव जर्झरोकी ।

बेसन एक सेर नोन ४ तोला हिंग पाव तोला तेल पाव सेर कारीमिरच पिसी पाव तोला ।

(विधि) नोन तथा हिंग को जल करके बेसन में मिरच मिलाय के नरम शीरा जैसो बांधे पाछे तेल को नोन डार के पाछे कड़ाई में तेल चडाय के गरम करके फाडे कोकम् धारे अथवा नोन डार के काड पीछे कड़ाई के ऊपर कोंथा धरके वाके ऊपर जर्झा धरके अटकावे पाछे जलको हाथ देके बेसन को लोंदा शारोप धरके हथेली सों घीसके सेव पाडे ऐसे घी में

धी होय ताने नोन ऊपर सो झुरकावे ए अनसखडी में होय जझरा जैसो होय तैसी होय ।

५३ चौरा फली ।

बैसन एक सेर नोन चार तोला हींग पाच तोला अजमान एक तोला कारी भिरष पिसी एक तोला तेल एक सेर ।

(विधि) हींग नोन को जल करके बेसन में अजमान भिरष मिलायके करडो बांधे पाछे तेल आदपा लेके दूपते २ घान दे पाछे दकला के ऊपर बरोबर बेले पाछे चाकूते आंका पाठके तेल में तलनी ॥

५४ सेव मेदाकी (पाटियाकी)

मेदा एक सेर बूरी डेहसेर घी आदपा इलायची आधा तोला ॥

(विधि) मेदा को करडो बांधके एक घनटा राखके पाछे जल छिडकते जानो और नरमायनों सेव घटवे में आवे ऐसो राखनो पाछे एक तखता [पाटिया] सेव बटके को होय है तामें आंका २ होयइ ताको धरके पाटिया को गोडा होय के ताके ऊपर बैठके घी चुपड के हाथ में घी चुपडके लंबा लेके दोनों हाथन सो बेलनी नीचे दोनों बगल सो एक बनोदोनो तारको दोनों हाथन सो नीचे पातलन पे फैलाय २ के छत्तासे धरता जाय पाछे धूम मूलभाय तब बासनमें धरदे जब करनी होय तब सेव एक सेर लेके जलको अंधेन धरनो सबेको घी आधी छटाक धरके भून लेनी पाछे अंधेन छछने तब और देनी पाछे थोडी देर पीछे देखनी गलजाय तब पछाय डारे जल नितर जाय तब तपेली में धी डारके चामें पधतय देके

मिष्टाननों खदका दो तनि आधेके उतारके सुगन्धी पधराय के भोग धरनी ॥

५५ कठोर ॥

बाल एक सेर हींग डेढ मासा पिशुयो गिरी को खुमन दो छटांक तेल एक छटांक बुरो एक छटांक कारी पिरच डेढ ब्रोलो अमचूर २ तोला किसमिस आठ तोला हवेज चार तोला नोन दो तोला ॥

(विधि) बाल को एक दिवस भिजोय दूसरे दिन जल निकासके कपडा में बांधके ऊपर कछु बोझ धरनी जब कौटा फूटे तब लेके छिलका एक २ करके उतार डारे पाछे तेलको बघार धरके हींग में छोक दे पाछे जल डारके एक देनी जरा गले तब नोन हलदी डारे सूव सीजजाय तब किसिमिस डारे पाछे जराठेर के अमचूर तथा बुरो मिलाय हवेज तथा खुमन पधराय मिलाय उतार लेनी ॥

५६ बाल की दार ।

बालकी दार एक सेर तेल आदपा बूगे दो तोला नोन तनि तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा कारी पिरच तथा तोला हवेज दो तोला गिरी का खुमन आदपा ॥

(विधि) दारको दो पहर भिजोय देनी पाछे हींग को छोक देनी जलको छीटा देके नोन हलदी डारनी पाछे मन्दीर आंचसो होयजाय तब हवेज खुमन बूगे मिलायके उतार लेनी जो अनसखडी में करनी हाँपतो पीपे छोकनी और नोन नीपे उतार के डारनी ॥

५७ दार भूगकी छुटी ।

दार एक सेर घी आदपा नोन तीन तोला पिश्यां हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा हवेज दो तोला कारी मिरच डेढ तोला ॥

[विधि] दारको दो पहर पहले भिजोय पाछे घीमें छिरुका निक्काश के हींग बीरा को छोक देनो पाछे हलदी दारके जल के छीटा देके डांक देनी मन्दी २ आंचसो कौकान पै रहवे देनो पाछे शीजजाय तब नीचे उतार के नोन हवेज पिसी मिरच दारनी ओ सरुही में करनी होयतो तेलमें छोकनी नोन हलदी सेगही उपरही दारनो ओर लाल मिरच बपराय तहां छोक में मिरच दारनो ॥

५८ चनाकी दार छुटी ॥

[विधि] चना की दार एक सेर को रात्रको भिजोयदेनी ओर क्रिया ऊपर प्रमान ।

५९ भूगकी श्रुकुरी ।

भूग एक सेर घी दो छटांक हींग डेढ मासा हवेज धनिया दो तोला नोन तीन तोला हलदी आधा तोला कारी मिरच एक तोला ॥

[विधि] भूगको दो दिन भिजोयके जल नितारके मोटे कपडा में बांधके ऊपर बोझ धरनो कोट फूटे तब निक्काशके धी में छोक हींग दारके पाछे जरा जलको छीटा देके हलदी दार के मन्दी आंचसो होयवे देनो शीजजाय तब उतारके नोन मिरच दारके मिलायके धरनो यह अनसकही को ओर

सखड़ी में तैल में छोकनो और नोन हलदी संग पइले ही डारनी ॥

६० मोठ के वधारिश्वा ॥

[विधि] मोठ को एक सेर को अगले दिवस भिजोय दूसरे दिन जल निकाशके तैल आदपा को बवार धरके हींग डेढ मासा और मिर्च आधा तोला धरके छोकें पाछे जरा जल छिडके नोन तीन तोला हलदी आधा तोला पधरावे शीज जाय तब उतार के हवेज दो तोला मिलायके धरनी ॥

६१ आखे उडद ।

उडद एक सेर बेसन दो छटांक घी एक छटांक मठा दो सेर नोन चार तोला हलदी आध तोला हींग दो तोला गरममसाला तीन तोला लोंग आध तोला मिर्च आध तोला ।

[विधि] जल को थोडो अधेन धरके ओर देने शीज जाय तब जल होय सो पसाय के मठा पधराय देनी पाछे नोन हलदी डार के बेसन को धोर पधराय देनी एकरस होय जाय तब छोक देके गरम मसाला मिलाय के उतार लेनी ।

६२ आखे चना बाल तथा मटर ।

चना एक सेर घी आध पाव नोन तीन तोला हलदी आध तोला हींग डेढ तोला हवेज दो तोला मिर्च आध तोला ।

(विधि) चना को आगले दिवस भिजोय देने पाछे बवार धरके हींग मिर्च सो छोक के थोडों सो जल छिडके हलदी नोन डार के ढाक देनी मन्दी २ आंच सो होयवेदेनी शीज जाय तब उतार के हवेज मिलाय के धरनी अनसखड़ी में करे तो नोन नीचे उतार के डारनी याही रीत सो बाल तथा मटर होय हैं ।

६३ हरे मटर ।

मटर एक सेर घी एक छटांक नोन तीन तोला हलदी आध तोला हींग डेढ तोला मिरच आध तोला हवेज दो तोला हरघो धनियां दार्ई तोला खुमर गिरी को दस तोला ।

(विधि) मटर को घी धरके हींग मिरच को छोकदे के नोन हलदी पधराय देवे जल को छिडक के टांक देनो शजि जाय तब धनियां खुमर पधराय देवे मिलाय के उतार धरे ।

६४ चौरा ।

चौरा एक सेर तेल दो छटांक नोन तीन तोला हलदी आध तोला हींग डेढ मासा मिरच आध तोला हवेज दो तोला अम-चूर तोला दार्ई बूगे चार तोला ।

[विधि] चौरा के हींग मिरच को छोक देके नोन हलदी पधराय जल डारलो बफ जाय तब सटाई घुरो पधराय के उतार ले ।

६५ मृंग छुटा ।

मृंग एक सेर घी दो छटांक नोन तीन तोला हलदी आध तोला हींग डेढ मासा हवेज दो तोला ।

[विधि] जलको अर्धेन धर के और देने जरा शजि जाय तब नोन हलदी हींग पधराय देनो खुब गल जाय जल सूक जाय तब हवेज मिलाय के उतार लेनो ।

६६ दार अरर की ॥

दार एक सेर घी दार्ई तोला नोन आध तोला हलदी आध तोला मेथी आध तोला राई आध तोला हींग डेढ मासा कोकम पांच तोला बूगे वा गुड दो तोला ।

(विधि) अधेन होय तब दार को गरम जल और ठंडे जल
 सों धोय बीबोश पाछे और देवे शीज जाय तब नोन हलदी
 पधरावे सूख शीज जाय एक रस होय जाय तब गुड कोकम
 पधराय छर बधर धरके मेथी राई हींग को छोक देवे पाछे
 हरघो धनियो पधराय के उतार लेवे ।

६७ शरहर की लचकादार और ओसामन ॥

दार एक सेर धी पाच सेर नोन पांच तोला हलदी एक
 तोला हींग दो मासा गिरच एक तोला कोकम चार तोला गुड
 चार तोला राई आध तोला जीरा आध तोला ।

(विधि) अधेन होय तब दारको गरम जल तथा ठंडो
 जल सों धोय के और देनी टांक देनी शीज जाय तब पसाय
 देनी दारको आंच पे धरके नोन राई तोला हलदी आधा तोला
 हींग एक मासा दार के घोट देनी एक रस होय जाय तब धी
 छटांक भर राख के सब धी पधराय देके टाक के अङ्गार के
 ऊपर दस मिनट रहवे देनी पाछे उतार लेनी लचका (कटन)
 दार अब तपेला आंच पे धरके धी राई तोला धरके जीरा, राई,
 गिरच दारको तडतडे तब हींग दार के ओसामन छोक देनी नोन
 हलदी दारको खद के ऊपर झाग आवे तब कोकम को धोय के
 डारें और गुड डारे ता पीछे खदको आवे तब हरघो धनीओ
 छटांक भर दार के टांक के उतार लेनी धामे अदरक के मुंगीआ
 भी पेड है ।

६८ दार लडद की छडियल ।

दार एक सेर धी दो तोला नोन ५ तोला हलदी आध तोला
 हाती डेठ मासा गरममासाला तीन मासा गिरच आध तोला जग

चूर एक तोला अथवा नीबू एक नीचोडनीं गुड एक तोला ।

(विधि) अधेन होवे तब दार को धोय के ओर देनी जरा गले तब नोन हलदी पधरावनी बराबर शीज जाय तब कडली में धी धरके मिरच हींग धरके छोक देवे पाछे गुड खटाई दार के पाछे गरम मसालो दार के उतार लेवे ।

६८ उडदकीं छिलकन की ॥

दार एक सेर घी दो तोला नोन तीन तोला हलदी आध तोला लोंग डेढ मासा हींग डेढ मासा मिरच आधा तोला गरम मसालो हाई तोला ।

(विधि) अधेन होय तब दारको धोय के ओर देनी नोन हलदी पधराय के हाक देनी शीज जाय तब हींग मिरच और लोंग को छोक देनी पाछे गरमसालो दार के मिलाय के उतार लेनी ॥

६९ त्रैवली दार ।

अहरेकी दार पांच छटांक चनाकी दार पांच छटांक उडद की दार डेढ पाव घी दो तोला नोन पांच तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा मिरच आधा तोला मेथी आधा तोला राई आधा तोला नीबू एक गरम मसालो तीन तोला

(विधि) अधेन होय तब दार धोयके और देनी जरा शीजे तब नोन हलदी पधरावनी खूब शीज जाय तब मेथी राई मिरचको छोक देनी हींग कची पधरावनी पाछे हवेज मसालो खटाई पधराय देके उतार लेनी ।

७० मूंगकीं ब्रह्मीअल दार ।

दार एक सेर घी दो तोला नोन पांच तोला हलदी आधा

तोला हींग डेढ़ मासा मिरच आधा तोला ।

(विधि) अधेन होय तब दार धोयके ओर देनी जर
गळे तब नोन हलदी डारबेनी शीज जाय तब मेथी मिरच
जीराको वधार देनी हींग कच्ची डारनी होय चुके तब हवेज
डारके उतार लेनी ॥

७१ मूंगकी छिलकन की दार ।

दार एक सेर धी दो तोला नोन पांच तोला हींग डेढ़
मासा हलदी आधा तोला हवेज तीन तोला मेथी एक तोला
मिरच आधा तोला ।

(विधि) अधेन होय तब दार धोय के ओर देनी जर
शीजे तब नोन हलदी डार के ढांक देनी शीजजाय तब कच्ची
हींग डारनी मेथी मिरच को छेके देनी हवेज पधराय उतार
लेनी ॥

७२ मूंग मेथी ।

मूंग एक सेर मेथी दो छटांक नोन पांच तोला हींग दो
मासा हलदी आधा तोला मिरच आधा तोला कोकम पांच
तोला हवेज चार तोला ।

(विधि) अधेन होय तब मूंग तथा मेथी ओर देनी मेथी
पहले दो घंटा भिजोय देनी पाछे नोन हलदी पधराय के ढांक
देनी पाछे शीज जाय तब कोकम डार के धोय के अब व
आमचूर पाछे हींग मिरचको वधार देनी हवेज ना लके उतार
लेनी ॥

७३ चना की दार ।

दार एक सेर बेसन आदपाव धी दो तोला नोन तोला

षोच हलदी आधा तोला हींग डेढ़ मासा मिरच एक तोला
कोकम पांच तोला अथवा कच्ची करी केदक दो सेर धनीओ
हवेज द्वाइ तोला अजमायन डेढ़ मासा ।

(विधि) अघेन होय तब दार को धोय के और देनी
दार गलजाय तब बेसन को धोर करके नोन हलदी दार के
पधराय देनी एक रस होय जाय तब खटाई दार के कडलीमें
धी धर के हींग मिरचको छोक देनी हवेज अजमान दार के
पिलायके उतार लेनी ।

७४ कर्दी ।

बेसन दो छटांक मठा २ सेर घी दो तोला नोन तीन तो-
ला हलदी आधा तोला अदरक के सुगीया दो तोला मेथी आधा
तोला राई आधा तोला जीरा आधा तोला हींग डेढ़ मासा मिडी
नग ४ मीठो नीम के पत्ता की छुड़ी एक हरचो धनियो एक
छटांक मिरच द्वाइ तोला बुरो एक छटांक ।

[विधि] बेसन में नोन हलदी दार के मठा सों घोर
करनी मठा न होयतो जलमें घोर करनी तापीछे बघार धर
के मेथी राई जीरा तथा मिरच सो छोकनी और हलावनो
खदको आवे तब अदरक दारनी मिडी के दूक २ करके दारने
और कच्ची हींग दारनी खूब खदक जाय तब बुरो दारनी यछे
नीम तथा धनियो पधराय कांक के चार घीनीट पीछे उतार
लेनी जहा ताई फीण आवे खदको नआयो होय तदा ताई
हलाव ते रहने नही तोउफनके निकसजाय और मठान होय
तो कोकमकी करे जल सो घोर कर के खूब खदक जाय तब
कोकम दारें और अहरेर की दार को पसाय के औसायन
निकसे वाको छोक के घोर को दारें किया ऊपर प्रमान खदक

को आय जाय तब उतार लेवे यामें सरगवा क्रीसीगर्वा पडे
 चार चार अंगुल के दूक करके वेंगन पडे है क्रिया ऊपर प्रमान
 पकोडी की कठी बेसन पावसेरको जलसो बाधके खूब मथे जलपै
 पेरे तब वी धके पकोडी तलनी कठी भेषधरावनी ए पकोडी
 की कठी मई ऐतैही बूदी छांके पधरामें वी बूदा की कठी मई।

७५ पतरवेलीआ की कठी ।

(विधि) कठी ऊपर प्रमान करके अरवी के पतों में
 बेसन में हींग हवेज पसालां डारके जलमें गाड़ों गौर कर
 पत्तान पै चुपडे लपेटके बीटा करे पाछे एक तबेलामें दास
 डारके ऊपर आदिमें धरके भीतर बाफमें शक्तिआय ऊपर हाउ
 देवे सू बफजाय तब निकाशके चकता बीसे समारके पधरावे
 कठीमें केला पडे है वेंगन भीडी शींग की फरी अदरक के
 सुंगीआ पकोडी वडी केऊ बीज पडे है ॥

७६ तीन कुडा ।

चौखा को चून आध सेर भिजे चना आदपा वडीया

(विधि) चौखाके चूनडे गौर करके तामें नोन और
 फारी भिरच डारके हींग जीरा सो छोक देनां पाछे तामें भिजोये
 मये चना तथा वडी उददकी डारके खदकावनो होय बुके तब
 उतार लेनो ॥

७७ चूरमा ।

मैहूं को चून एक सेर तेल एक छांके सिके तिल एक
 छांके धी आदपा गुड आदपा ॥

(विधि) चून मीठी तामें तेलको मॉन देके तिल मिलाव
 के थोड़ा थोड़ा जल डारते जानो करडों बाधनों खिलेमा पाछे

ढोसा बांधने अथवा लड्डुवा बांधने पाछे उपरानकी आंच निर्धूम होय तब बापे सेकने। तामें दाग न पडे फुरती सो फेरते जानां खूब शिकके परिपक होयजाय तब बाही आंचकी भुमर में बीच में गडो करके भुमरमें गाड देने पाछे आधी गडी ठेर के निकास लेने रास फटकारके कपडा सो पोहोंच के कूटके मोटे छैदकी खारनी में छान लेनों पाछे गुड पोले पोले हाथ सों मिलावने पाछे घी गरम करके मिलावने पाछे लड्डुवा बांधने बुराके करतो प्रथम घी गरम करके मिलावे बुरा सेरचून के में आध सेर मिलावे ॥

७८ चूरमा की दूसरी किया ।

ऊपर प्रमाण करडो बांधके एक थारी में थपोडके दावके बापे अंगुली न सो गडे करने पाछे मोटे तवापे खूब सेकनों दोनों तरफ खूब शिकजाय तब कूट छानके गुड मिलाय घी मिलाय लड्डुवा बांधने ॥

७९ बरफी चूरमा ।

गेहूं को चून एकसेर घी आधसेर जायफल नग १ गुड डेढपा तिल छटांकभर शिके बुरो डेढपा,

[विधि] चूनमें मोन देके तिल डारके ऊपर प्रमान बांधके ढोसा उपरान की आंच मे सेकके कूट छानके गुड घी मिलाय के परात में जमाय के ऊपर जायफल पिस्थो भुरकाय के ऊपर बुरो भुरकाय चाकू सों आंका करने जितने बडे करने होय पेर चाकू सों बरफीकीसी नाई उखाड लेने ।

८० धूली (रवा)

गेहूंको रवा एकसेर गुड तीनपा घी आदपा.

(विधि) रवाको छटांक भर घीमें भूनलेनो पाछे जल एक सेर को अघेन चरके गुड डारनो खदक के जलके ऊपर मैल आवे ताय झख्खरा सो निकाश लेनो पाछे रवा ओर देनो हलावनो मंदी आंचके ऊपर ढाक देनो कनी गलजाय तब घी डारके ढांक देनो उतार लेनो ।

८१ मूंगकीदार की बडी ।

दार एकसेर अदरक चारतोला दुचल के हींग आधा तोला मिरचकारी दो तोला अथवा लाल पिसी नोन चारतोला हलदी आधातोला.

(विधि) दारको रात्रको भिजोय सवेरे धोय छिलका निकास सिलोडी सों पीसके अदरक हींग मिरच नोन हलदी मिलाय के खूब भयनी पाछे चटाई पै धूपमें बडी छोडनी घाडी बेर सों बडी पाछे सूक जाय तब उठाय के धरलेनी बासन में भरदेनी पाछे उपयोग में लानी होय तो कितनी की मज्जी होय कितनी लेके दुचलनी जैसी चुन न होय तैसी पाछे घीमें भून लेनी पाछे जामें उपयोग में लावनी होय तामें वापरे बडी भात होय है बडी को साक होय है केऊ शाक में मिलाई जाय है बडीको पतरो शाक होय है ।

८२ उडदकीदार की बडी ।

(विधि) ऊपर प्रमान भिजोय धोय पीसके मिलाय के ऊपर प्रमान बडी धरनी अथवा दारको मोटे रवासी पिसवाय के रातको भिजोय देनी सवेरे सय वस्तु ऊपरकी के प्रमान मिलाय के बडी धरनी चटाईपै ।

८३ तिलचट्टी देवरी ।

उडदकी दार एकसेर तिल घुबे तीनसेर चोरीठा पावसेर नोन
आइपा मिरच पांच तोला लाल वा कारी हींग दो तोला

अदक कुचल के छटांकभर.

(विधि) दारको मिजोय के धोयके मझीन पीस के ऊपर
लिखी चीज मिलावे सूब अथवा दारको मोठो चुन पिसवाय के
रातको मिजोय सवेरे मथके तिल और सब वस्तु मिरच नोन
हींग मिलाय के चटाईपे धूपो वही धरे ऐ कडी और याहीमेंसो
चकती जैसे हथेली सों दावके धरे सुकावे चटाईपे ऐ देवरी
कही जाय ऐ तेलमें तलीजाय है ।

८४ बडा उडद की दालके ।

ऊपर प्रमाणे उडदकी दार मिजोय धोय पिसके ऊपर प्रमाण
सब चीज मिलाय मथके बडा इतेली में जलको हाथ लेके
छोदा ले दाव के अगुली सों छेद करके तलके निकासलेवे
मन्दीर अर्घ राखनी एबडा मठामें पडे है मठामें हींग जीरे को
छोक देनो नोन पधरावनो ॥

८५ मुगोडा ।

मूंगकी दार एक सेर को मिजोय धोय पीस के ऊपर की
वस्तु मिलायके मथके हाणसो मगोडा सुपारी की बरोबर करके
तललेने ए मगोडा असेही भोग आवे है सूके और मठामें
हींग जीरा को छोक देके बामें पधराए जाय है ॥

८६ कचोरी मूंगकी दारकी ।

मूंगकी दार एक सेर मेंदा तीनपा तेल तीनपा नोन तीन
तोला हल्दी एक तोला हवेज धनियो दोतोला मिरच दो तोला

लाल वा कारी अमचूर २ तोला अथवा नीबू नग दो ॥

[विधि] दारको भिजोय धोयके हींग मिरच के जीराको छोक देके ढाक देनी नोन हलदी पधराय मिलाय मिश्रल डारके धरखे पाछे मैदा में मोन देके कठो बांधे पाछे जरा बेलके बायें दार भरके कचौरि करके तल लेवे ए घीमें कानी होयतो धीमें तलनी अनसकडी में कानो होयतो नोन नहीं डारे ऊपर कचौरि के थुरकावे ॥

८७ कचौडी उडद की दार की ।

दार एक सेर मैदा तीनपा तेल एक सेर अदरक के सुगीशा पांच तोला नोन तीन तोला हलदी दो तोला नीबू नग धार को रस अथवा अमचूर चार तोला मिरच चार तोला कारी व लाल हींग पाव तोला हवेज चार तोला हरघी धनियो एक छटांक ॥

(विधि) दारको रात्र को भिजोय सकेरे धोय महीन पोसके तासैं हींग हवेज मिरच नोन हलदी सब मिलाय के मथे पाछे बडा करके अधकचे तललेने पाछे मिश्रलके सटाई मिला बनी पाछे मैदामें खूब मोन देके कठन बांधे लोवा करके पूडी बेलके बायें दार भरके हथेली साँदावके तल लेनी या रीत सो हरै चना मटर अरबी सुरण आलू केँ शूजा होय है गंधके अन सखडी में करतो धीमें तेल और नोन भीतर नहीं डारे पिश्या नोन कचौरि गुझिया के ऊपर थुरकावे चना मटर हरैकोछोकके हवेज मसालो मिलायके गुझिया करे और अरबी सुरण आलू को वाफके छिलका उतार के मिश्रलके हवेज मसाला मिलाय के ऊपर प्रमाणे मैदा में मोन देके कठन बांधके ऊपर प्रमाण करे ॥

८८ पापड उद्दके ।

उद्दकी छडीयल दारकी पीठा एक सेर हींग हेठ तोला नोन साठ तोला कारी भिरच तीन तोला दरदरी पापड साठ पांच तोला तेल आदपा ॥

(विधि) नोन तथा साठ हींग को जल कानो और कारी भिरच को दरदी ठमठोर के कल्लु छिलका फटक डारने पीठा में मिलायके नोन साठ हींगके षलसो खूब करडो बांधनों पाछे शिलपे मोघरी काठकी सो अथवा पथरसों खूब फूटनो नरमास पे करके पाछे तेल लगाय लगाय के पाछे बडे २ लोवा करके तल के हाथसो खूब दूपनो पाछे बाटदा करके डोरसो लोवा तोडने पाछे धानी वा चकलापे तेल लगाय लगाय के खूब पतरे बेलने सुकाय देने पाछे उपभोगमें लेने होय तब कोलान की आंच पे रोकने अथवा तेलमें वा घीमें तल लेने ॥

८९ भंग उद्द के पापड ।

उद्द की पीठा आध सेर भंगकी धोवा दार छडी जलदार की पीठा आध सेर ॥

(विधि) पिलायके और चीज हींग बेगरह ऊपर प्रमान डारके ऊपर की विधी प्रमान करने ॥

९० भंगकी दार के पापड ।

(विधि) भंगकी दारकी पीठा एक सेर तामें और सब चीज ऊपर प्रमाणे डारके ऊपर की विधी प्रमान करने ॥

९१ ठाकरा ।

उद्द की छडीजलदार की मोटो चून रवा आध सेर

चौथा आधा सेर को मोटे चुन खा जैसी हींग आधा तोला लाल मिरच वा काळी मिरच चार तोला हलदी आधा तोला नोन तीन तोला तेल आदपा अदरक चार तोला हबेज चार तोला हरथी धनियाँ एक छटांक ॥

(विधि) उदका तथा चौथा कोरवा में मॉन सुठी आवेध ऐसी देके गरम जलसो भिजोय देनो तामें ऊपर लिखी वस्तु नोन मिरच कुल हारके गिलाय आगले दिन भिजोय राखनो दूसरे दिन एक थारी में भिजो भयो आथा करके एक तपेला में घास हारके जल हारके भीतरको ईट धरके वाके ऊपर थारी राखनी कारण के थारीजलपेहूवे नहीं पाकेतवेला टाकदेनो नीचे आँत्र बराबनी पाछे देखनो थारीमें अगुली नहीं खुचे तब उतार लेनी पाछे बरफी से टूक करलेने ॥

१२ मूंगकी दारके टोकरा ॥

(विधि) मूंगकी छडीअलदार एक सेर को मोटे चुन खासो तामें ऊपर प्रमान हबेज हींग नोन सब चीज गिलाय गरम जलसो आगले दिन आथा हारके ऊपर की विधी प्रमान करके बरफी जैसे टूक करके निकाशलेवे ॥

१३ चनाकीदारके खुमन टोकरा ।

चनाकी दार एक सेर हींग आधा तोला मिरच कारी एक तोला साबत अदरक चार तोला खुमन खोपरा आदपा मिरच लाल पिशी चार तोला अयवा हलदी आधा तोला धनियाँ साबत दो तोला नोन तीन तोला पिश्यो तेल पाव सेर ॥

[विधि] दारको अगले दिन भिजोय दूसरे जल निकाशके के शिलके ऊपर पीश डारनो पाछे तेल आदपा को मॉन देनो तामें हींग हबेज नोन मिरच खुमन ऊपर लिखी सब चीज

मिलाय एक थारी में तेल चुपडके आथो भर देनों पाछे तवेला में जल डारके दो ईठ घास धरके वाके ऊपर थारी धरके टांक देके आंचके धरनो सीजजाय अंगुली न छुये तब निकास लेनों चकूसो आंका करने छोटी २ कतली लंबी वा चाकार करे पाछे तेल को बघार धरके राई मेंथी हींग मिरच सों छोक देनों तेल सोस जायतब उतार लेने ॥

९४ बेसनके टोकरा ॥

बेसन आधेतर हींग पाव तोला नोन दो तोला गरम मसाकों एक तोला राई आधा तोला मेंवी आधा तोला हलदी आधा तोला तेल पाव सेर खुमन आदपा मठा डारि सेर मिरच लाल आधा तोला वा कारी मिरच ॥

[विधि] बेसन में नोन हलदी गरम मसाकों मिलाय मठामें मोर करनो पाछे हवेली में करके चूला ऊपर चढाय हला धते जानो नीचे पोट नही हलावते २ शीरा सो जरा गरम रहे तब उतार लेनों पाछे एकथारी में तेल चुपडके वामें डार देनों जमके कठन होय जाय तब चाकूसों दोदो आंगुल के संपघोर से टुक करने निकासके एक घासन में तेल पाव सेर धरके मेंथी राई हींग मिरच को छोकरेके उछार के तेल सूकजाय तब उतार लेके खुमन गुरकाय के मिलाय देनो ॥

९५ बेसनकी टोकरा ॥

(विधि) बेसनकी टोकरा ऊपर प्रमान करके तेल डेढ छटांक चूला पे चढाय के तल लेने परिपक करने ताक सण्डरी कहे ॥

१६ मीठी खडरा ॥

ऊपर प्रमाण खडरी करके बूरा के रस में डारके जीरा को छोक देना ए मीठी खडरी अथवा मीठी कढ़ी कंहे है ॥

१७ वेसन और मेथीकी भाजीके मुठिया ।

वेसन १ सेर मेथी आध सेर नोन चार तोला हलदी आध तोला हींग १॥ पासे हवेज चार तोला मिरच आध तोला कारी चाहे लाल टेल पाव भर राई आध तोला मेथी आध तोला

(विधि) वेसनमें तेल आध पाव को मोमनदेके नोन हलदी हवेज हींग मिरच डारके प्यी मिलाय मिशकके मुठिया बांधने पाछे एक तपेलीमें घास नासके जल डारके बापे घरके टांक देवे शीज जाय तब निकासके समार के तेलको बघार धर के मेथी राई जीरो मिरच धरके छोक देवे उछारने तेल शोखी जाय तब उतार लेवे ऐसे मुठिया करके तलेहू जाय है ।

१८ घीयाके मुठिया ।

वेसन एक सेरमें तेल आध पाव को मोन देके घीया आध सेर को छुमन मिलाय जलसों बाँधके ऊपर प्रमान हवेज मसाला मिलाय मुठिया ऊपर प्रमान करना ।

१९ भुजेंना प्रकार

अरबीके पताके पतर बेलीया

वेसन एक सेर तेल पाव भर नोन पाँच तोला हींग डेढ तोला अरबीके चालीस पत्ता छोटे मिरच दो तोला अमचूर आध पाव राई एक तोला मेथी खटाई अमचूर वा कोकम वा इमलीको जल करके वेसनमें तेल एक छटांकको मोनदेके

नोन हलदी हींग डारके गोर गाडो करनो पतामें चुपडवे लायक पाँछे पतामें चुपडके बीटा करे पाछे एक तपेलीमें जल डारके घोस डारके बाभें थारी लौंधी धरके बीटा धैर जल स्पर्श न होय ऐसे धरके टांक देवे शीज जाय तब निकाश लेवे पाछे चाकू सो समारके छोटे छोटे टुकडा करे पाछे तेल पाव भर को बघार धरके तामें गेथी राईको छोक देनो उछारने तेल शोस जाय तब उतार लेना ।

१०० बेसन के भूजेना ॥

बेसन एक सेर बेसन दो सेर नोन पाँच तोला आखो धनियो दो तोला हलदी आधा तोला मिरच कारी आखी २ तोला खारो पाव तोला हींग सत्रा तोला तेल आधा सेर (विधि) बेसन में मिरच धनियो आखो हींग नोन हलदी डार के जलसो गोर करनो तामें खारा को जल कर के गोर में मिलावे पाछे बेसन के चकता चकता कर के बेसन को घोर कही के सू गाडोता में चकता पधराय गोर में लेपट के तेल में तले झारा सों पलटे शिक जाय तब निकाश लेवे ऐसेही घीमें होय ॥

१०१ तुरीया के भुजेना ॥

बेसन एक सेर तुरीय २ सेर नोन पाँच तोला खारो आधा तोला हींग पाव तोला तेल आधा सेर मिरच आधा तोला ।

(विधि) बेसन में नोन हींग डरके जल सों गोर करनो मिरच डारके तुरीया के चकता गोर में लेपटे ऊपर की रीत अगान तल लेनी तेल वा घी में हुआय है ॥

१०२ पके केला के भुजेना ।

बेसन एक सेर केला एक सेर नोन पांच तोला खारो आधा तोला हींग डेढ मासा तेल आधा सेर मेंथी, सिकी एक तोला मिरच आधा तोला लाल वा कारी इलदी आधा तोला ।

[विधि] बेसन में हींग नोन इलदी खारो शिकी मेंथी मिरच हार के गोर थलसो करने पाछे केलान के छिल का उतार के चकता करके गोर में लपेट के ऊपर प्रमान तल लेने ।

१०३ बैरपैगंदी पके के भुजेना ॥

बेसन एक सेर घेर दो सेर नोन पांच तोला हींग डेढ मासा तेल आधा सेर मिरच एक तोला पिही हरदी आधा तोला

(विधि) बेसन में सब चीज मिलाय गोर करके बेर में सो छठली त्रिकाश के गोर में लपेट के ऊपर प्रमान तले ॥

१०४ कोला के भुजेना ॥

बेसन एक सेर कोला २ सेर नोन पांच तोला खारो आधा तोला हींग डेढ मासा तेल आधा सेर मिरच २ तोला कुटो धनिया आखो तीन तोला ।

(विधि) बेसन में सब चीज मिलाय गोर करने पाछे कोला के छिलका उतार चकता कर गोर में लपेट के तलने ॥

१०५ आम के भुजेना ।

बेसन एक सेर आम २ सेर नोन चार तोला हींग डेढ मासा तेल आधा सेर मिरच दो तोला लाल वा कारी इलदी पाच तोला ।

[विधि] बेसन में सब चीज मिलाय के गोर करे आध के छिल का उतार फांके कर गोर में लपेट के तले ॥

१०६ पान के छुजाने ॥

बेसन एक सेर पान जितने घईये नोन पांच तांला खासे आधा तो. हिंग डेढ मासा तेल आधा सेर हलदी आधा तोला

[विधि] बेसन में सब चीज मिलाया के गोर कर के पान में दानों बाजू लपेट तल लेने ।

एसे अजमान के पान के भिंठी टुक २ कर के केंवडा के फूल के आलू के चम्ता के कच्चे केला के बेंगन के सेमके एसे बाहोत खीजन के होय है उपर प्रमाने करने ॥

१०७ सभ्मारियां बेगन के ।

बेंगन एक सेर छोटे छोटे बेसन पाव सेर धनियो चार तोला जीरा डेढ तोला हिंग डेढ मासा नोन तीन तोला हलदी आध तोला तेल पाव सेर ।

(विधि) बेंगन की चार चार थीर छुहेमां करनी पाछे बेसन में पिशुयो नोन हलदी हिंग हवेज धनियो पिशुयो मिलाय छटांक तेल मिलाय के बेंगन में भरे पाछे तीन छटांक तेल को बघार धर हिंग जीरा डारके छोंक देवे धीरे धीरे उछारनो उपरं टांक के ऊपर जल भर देनो मन्दी आंध पै करनो तेल शोख जाय गरु जाय तब उतार लेवै ।

१०८ टीडोरा के ।

टीडोरा एक सेरे बेसन पाव सेर मिरच दो तोला पिंसा हवेज चार तोला जीरा आध तांला नोन तीन तोला एडै

आध तोला हींग डेढ मासा मेथी आध तोला हलदी आध तोला तेल पाव सेर ।

(विधि) टीहोरा के छुडेमा चौकाडीआ कर बेसन में तेल आदि हवेज मसालो मिलाव भरके ऊपर की क्रिया प्रमान करके छपेके ।

१०९ परवल के ।

परवल एक सेर बेसन पाव सेर तेल पाव सेर मिरच काली डेढ तोला हवेज चार तोला जीरा डेढ तोला हींग डेढ मासा राई आध तोला नोन तीन तोला हलदी आध तोला गिरी को खुपन दो छटांक ।

[विधि] परवल की रीत ऊपर प्रमान तागे हवेज के संग मिरच कारी पिसी डारनो और राई जीरा सों छोकनो ऊपर प्रमान करनो ।

११० कच्चे केला के ॥

केला एक सेर बेसन पाव सेर तेल पाव सेर मिरच डेढ तोला हवेज चार तोला जीरा आध तोला हींग डेढ मासा नोन तीन तोला हलदी आधा तोला खोपरा को खुपन दो छटांक मेथी आधा तोला ।

[विधि] ऊपर प्रमान करने हवेज में मिरच खुपन मिलाव क्रिया ऊपर प्रमान करनो छोक में जीरा मेथी हींग मिरच डारनो ।

१११ आलू के ।

आलू के छिलका उतार के खुमन ह्वेज से ऊपर प्रमान मिलाय के बघार मेथी राई हींग मिरच को ऊपर प्रमान करना ।

११२ करेला के ।

करेला एक सेर बेसन पाव सेर तेल पाव सेर मिरच डेढ तोला पिसौ घनियो ह्वेज ढाई तोला हींग डेढ तोला नोन पांच तोला हळदी आधा तोला गुड चार तोला मेथी आध तोला राई आधा तोला ।

[विधि] करेला को ऊपर सों जरा २ छील डारने पाछे बीच में सो चारो खीरनों छुटेंवां रहे पाछे ताँगे तीन तीन तोला पिसयो जरा २ बर के आध घंटा रहवे देनों पाछे मिसल के जल निबोड डारने पाछे ऊपर प्रमान मसालो मिलाय भर देनों पाछे हींग मिरच तथा राई सो तेलमें छोंकनो मन्दी २ आंच सो शीज जानों ।

११३ भिंडी तुरिया ।

भिंडी को चीर के ऊपर प्रमाने मसालो भर छोंके और तुरिया के ऊपर सों छिलका उतार के ह्वेज ऊपर प्रमान भर के छोंके और बेगन तथा आलू सकरकन्द बाके करने होय ताके ये ऊपर प्रमान क्रिया है ।

११४ शाकादि क्रिया शाक अरगजी ।

हरे मटर दो छटांक सकरकन्दी दो छटांक अध कचे केला चारानग हरे चना दो छटांक सेम दो छटांक आलू दो छटांक रतालू दो छटांक चोरे दो छटांक बेसन दो छटांक हरी मेथी की ढोकरी दो छटांक तेल पाव सेर मेथी आधा तोला हींग डेढ

मासा मिरच दो तोला राई आधा तोला हवेज चार तोला खारो आधा तोला ।

(विधि) रताहू सकरकन्द चौर केला आळू शाक फी नाई समारनो मटर तथा चना के छिलका उतारनों और मेथी महींन समार के तामें बेसन में तेल को मीन मिलाय हवेज नोन हलदी मिलाय जल साँ बांध ढोकरी कर छोटी २ और बाकी को जो तेल है सो तपेला में धरके मेथी राई जीरा हींग मिरच धरके छोंके तामें प्रथम चना ताके ऊपर मटर आळू क्रम सो डार ऊपर केला डार के ताके ऊपर नोन ताके ऊपर पाव सेरें जल डार के थोडी देर पाछे आधा तोला खार को दूबिया करके छिडकनो पाछे हलदी भुरकाय के उछाडनो पाछे शीज जाय तब उतार हवेज मिलाय उतार केनो ।

११५ बेंगन बडी का शाक ॥

बेंगन दो छटांक बडी दो छटांक तेल दो छटांक हलदी पाव तोला हवेज दो तोला नोन एक तोला हींग डेढ मासा ॥

(विधि) बडी को ठमटोग के तेल में भुजनी शुनजाय तब हींग डारके बेंगन समारके पहले धरराखे होय सो वामें छोंकदेनों तामें नोन हलदी थोडा जल पधराय टांक देवे शीजजाय तब हवेज डार मिलाय के उतार केवै ॥

११६ बेंगन आळू को शाक ॥

बेंगन पाव सेर आळू पाव सेर तेल आदपा हलदी पाव तोला नोन डेढ तोला हींग डेढ मासा, मिरच एक तोला हवेज दो छटांक ॥

(विधि) आलू के छिलका उतार के समारके चार २ छः छः टुक और बेंगन समार तेल धारके बघार हींग मिरच धर के छोक नोन हलदी डारके जरा ठेर के थोडा जल डारनो शीजजाय तब हवेज मिलाय के उतार लेने ॥

११७ बेंगन और रतालूको ।

बेंगन पाव सेर रतालू पाव सेर नोन डेढ तोला हवेज एक तोला हलदी पाव तोला तेल एक छांटक हींग डेढ मासा मिरच पाव तोला क्रिया ऊपर प्रमान ॥

११८ बेंगन मेंथी को शाक ।

[विधि] ऊपर प्रमान ॥

११९ बेंगन गाठिया को शाक ।

विधि बेसन दो छांटक में हींग हवेज मिरच और तेल को मॉन देके टपके गाठिया करके तल के बेंगन छोक के बांभे पधरावै नोन हलदी डार के शीज जाय तब उतार लेने ॥

१२० बेंगन और चनाको दार की शाक ।

बेंगन आध सेर दार आध सेर तेल दो छांटक नोन तीन तोला हलदी पाव तोला हवेज २ तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला ।

(विधि) बेंगन समार के राखे दार अगले दिन भिजोय देवे सवेरेजल निकाश घोय के हींग मिरच जीरे से छोक देवे जल डारे पाछे जरा शीजजाय तब बेंगन पधरावै नोन हलदी डार हांक देय शीजजाय उतार लेवे ॥

१२१ सेंम बेंगन को शाक ।

(विधि) सेंम बेंगन समार के तेल में हींग मिरच सो

छोक दे ताँमें नोन हलदी पधराय बल छोट के जरा टैर के सारको दूधिया डारे और क्रिया ऊपर प्रमान ॥

१२२ बेंगन डुवकी को शाक ।

बेंगन एक सेर बेसन पाव सेर तेक आदपा नोन तीन तोला हबेज चार तोला हलदी आधा तोला हींग डेठ यासा भिरच आधा तोला ।

(विधि) बेसन में हींग हबेज नोन आधा तोला और मोन देके डुवकी कर के उकाले बल में डार के उकालनो पाछे शाक छोक के बा में पधरावनी रीत उपर प्रमाने ॥

१२३ बेंगन ढोकरी को शाक ।

बेंगन एक सेर घेहूँ को चून आदपाव बेसन आदपाव मि. लाय के बाँसे नोन आधा तोला और हलदी आधा तोला हबेज हींग और मोन डार के ढोकरी करे शाक छोक के बाँसे पधराय देवे और क्रिया ऊपर प्रमान शाककी ॥

१२४ बेंगन के शाक भे दही डार के ।

(विधि) बेंगन एक सेर के शाक में दही पाव सेर डारे होचुके तब और रीत ऊपर प्रमान ॥

१२५ बेंगन को भरथा ।

(विधि) बेंगन एक सेर नोन डेठ तोला हींग सबा मासा बी २ तोला बेंगन बडे बडे लेने ताँके ऊपर घी चुपड के आंच पै धरके सेकनो अथवा आंचमें गाड देनो जब शीज जाय करडो न रहे तब निकाश के छिल वा उतर के पिशल डारनें अथवा चलनी में छान लेनो पाछे घी को बवार धरके हींग सों छोक देनो पाछे नोन मिलाय भोग धरनो ॥

१२६ बेंगन के गूझा ॥

बेंगन एक सेर मेंसा आधा सेर नोन सवा तोला तेल आधा सेर गिरी को खुपन ९ तोला अदरक के मुगिया आधा तोला हवेष एक तोला अमचूर एक तोला ।

[विधि] ऊपर प्रमाण भरथा कर के हींग जीरा में छोंक के नोन हवेष मुगिया अमचूर मिलाय के मेंदा में घोल देके बांधके पृथी बेलके बा में भरके गूझा गांठ के तल लेने ॥

१२७ आलू की शाक ।

आलू एक सेर नोन तीन तोला हवेष एक छटांक तेल आदपाव हलदी आधा तोला मेंथी आधा तोला राई आधा तोला जीरा आधा तोला हींग डेढ मासा खुपन आदपाव मिरच आधा तोला ।

(विधि) आलू को जल में बाफ के छिलका उतार डारे टुक २ कर उधारे धरके मेंथी राई जीरा हींग मिरच धर के छोके तामें नोन हलदी डार मिलाय खुपन मिलाय टुक देवे पाछे उठार के उतार लेना ॥

और आलू एक सेर को छील के टुक कर के ऊपर प्रमाण छोंके बांधे जल एक सेर डारे नोन हलदी डारे शीज जाय तब बेसन २॥ तोला को गोर जल में कर के डारे मुड वा बूरा ढाई तोला और सदाई १॥ तोला डारे खदके तापाछे उतार लेवे ॥

१२८ आलू की सेव ।

आलू एक सेर बडेबडे नोन डेढ तोला तेल बा घी आध सेर मिरच एक तोला पीसी ।

[विधि] आलू के छिलका उतार के खुपनी में खुपन

करे सेच जैसी होय बाके तले गरम गरम पै नोन मिरच सुर
काय देवे ॥

१२९ सकर कन्दी को शाक ॥

सकर कन्दी एकसेर तेल वा घी दोछटांक नोन तीन तोला
हलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला हवेज
दो तोला ।

(विधि) सकर कन्दी को समार के छोक देवे नोन हलदी
डाग के हलाय के पीछे जल आधा सेर डारे डांके शीज जाय
जल शीज जाय तब धनियो हवेज मिलाय उतार लेवे ए
सूको शाक ॥

१३० सकरकन्दी को पतला शाक ।

सकरकन्दी एक सेर तेल वा घी एक छटांक गुड वा बूगे
ढाई तोला नोन चार तोला हलदी आधा तोला हींग डेड मासा
मिरच पिसी आधा तोला कोकम पांच तोला हवेज दो
तोला ॥

[विधि] सकर कन्दी को ऊपर प्रमान छोक के नोन हल
दी डारके जल तीन सेर डारे शीजजाय तब गुड खटाई डारे
हवेज डारके उतार लेय या प्रमान बढी मिलभावी होय है ॥

१३१ गुवार को शाक ।

गुवार एक सेर तेल एक छटांक नोन तीन तोला हलदी
आधा तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला हवेज दो
तोला अजपान एक तोला खारो पाव तोला ॥

[विधि] गुवार को सचारिके रेसा निकालके दो दो टुक
करने हींग मिरच सौं छोक नोन हलदी डारके जल डारनो पाछे

खारो को दूधिया डारे शीजजाय तब अजमान हवेज डारके उतार लेवें ॥

१३२ गुवार कोला को शाक ।

गुवार आध सेर कोला आध सेर तेल एक छटाक नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा मिरच आधा तोला हवेज दो तोला मेथी दो तोला राई एक तोला ॥

(विधि) गुवार को लाके समार के मेथी राई हींग मिरच सों छोकनो प्रथम गुवार छोकनो पाछें नोन हलदी डार जल डार के टांक देनो शीज जाय तब हवेज डार के उतार लेनो कोलो को कहीं काशीफल कहीं प्रतकोला कहेंहे ॥

१३३ गुवार तोरई का शाक ।

ऊपर प्रमान दोनों मिलाय छोके ऊपर प्रमान करे ।

१३४ चौराकी फली को शाक ।

चौरा की फली एक सेर तेल एक छटाक नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा हवेज दो तोला मिरच आधा तोला अजमान पिस्थी आधा तोला ।

१३५ सरगवा की शींग को शाक ।

सरगवा को साग एक सेर तेल व घी आध पाव नोन चार तोला हलदी आधा तोला मिरच एक तोला कीकम पिसी चार तोला मेथी एक तोला राई एक तोला हवेज दो तोला गुड चार तो बेसन आध पाव खुमनगिरी आध पाव हींग डेढ मासा ॥

विधि--शींग को चार २ अंगुल के टुक कर जल में बाँके शीज जाय तब जल निकास छोकनों पाछें बेसन को गोर कर नोन हलदी डार के खदको आजाय तब गुड को कम डारनों जरा ठेरे के हवेज खुमन डार मिलाय उतारे ॥

१३६ सेंम को शाक ।

सेम एक सेर तेल एक छटांक नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हवेज ढाई तोला खारो आधा तोला अजमान एक तोला हींग डेढ मासा भिरच आधा तोला ।

[विधि] सेंमको सभार के छोंकनो नोन हलदी डार के खारा को दूधिया डार जल करे शीज जाय तब हवेज अजमान मिलाय के उतार लेवे एमेही सेंम वेंगन को होयदै ॥

१३७ सूरण को शाक ।

सूरण एक सेर तेल वा घी आदपाक नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा भिरच एक तोला हवेज एक तोला बूरो २ तोला खटाई चार तोला ॥

(सूरण) को सभार के बूरो और हलदी से मिलाय के छोंकनो शीज जाय तब बूरो और खटाई डार के मिलाय के उतार लैनों ॥

१३८ दूसरी रीत ।

सूरण एक सेर घी आध सेर नोन दो तोला कारीभिरच दो तोला हवेज दो तोला ॥

(विधि) सूरण एक सेर को दो अंगुल के टुक कर कर के घी चढाय के ठण्डे घीमें ही छोंड देने और मन्दी मन्दी आंच पै ढांकदे ए बन्दा भरतक गलजाय तब घी में तल लेनो ए छे नोन कारी भिरच पिसी हवेज मिलायके भोग धरें ॥

१३९ अरबी को शाक ॥

अरबी एक सेर तेल व घी एक छटांक नोन चार तोला हरदी आधा तोला हींग मासा भिरच एक तोला खटाई अमचूर की-

एक छटांक अथवा मठा एक सेर हवेज दो तोला ।

विधि-अरबी के जल में वाफ देकर छिड़का उतार अजमान एक तोला हींग मिरच सौ छोंक देना पाछे नोन हलदी मिलाय के दही डार के उतार लें अथवा मठा डारके मिलाय के उतार लें अथवा मठा डारे और खदका दिवाय के अमचूर डारे तो जल डेढ सेर डारके खदकावे. पाछे हवेज अजवाइन मिलाय उतार लें एसे अरबी समार के हू होय है ।

१४० भिंडी को शाक ।

भिंडी एक सेर नोन दो तोला राई आधा तोला हींग एक भासा तेल पाव सेर हलदी आधा तोला मेंथी एक तोला हवेज एक तोला मिरच एक तोला ॥

[विधि] भिंडी को समार के ऊपर प्रमान छोंक के नोन हलदी डार मन्दी १ आंच पै टांकदे शीजजाय तब हवेज सज ऊपर प्रमान मिलाय उतारले धामे दही हूँ डारके होय है ॥

१४१ परवर को शाक ॥

परवर एक सेर नोन दो तोला हलदी आधा तोला हींग एक भासा तेल वा घी आदपा हवेज एक तोला कारी मिरच एक तोला ॥

[विधि] परवर को समार के हींग सौ छोंक देवे पाछे नोन हलदी पधराय जल छिड़कके टांक देना मन्दी आंचसौं होवे देना शीज जाय तब उतार हवेज मिरच मिलावना ॥

१४२ कंटोला को शाक ॥

कंटोला एक सेर नोन टाई तोला हलदी आधा तोला तेल

बा घी आदपा मिरच आधा तोला हबेज एक तोला हींग एक मासा ॥

[विधि] कटोला को समारके छोके नोन हलदी पधराय डाँक देवे मन्दी १ आंचसों होयवे देनों शीजजाय तब उतारके हबेज मिलायके धरे ॥

१४३ कच्चे केलाको शाक ॥

कच्चे केला एक सेर बेसन आदपा नोन ढाई तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा मेंधी आधा तोला राई आधा तोला खटाई दो तोला हबेज चार तोला तेल बा घी आदपा मिरच आधा तोला गिरी को खुमन आदपा ॥

(विधि) केलाको समारके मन्दी १ आंचसों बाफनो पाछे निकारके हींग मेंधी राई मिरचसों छोके देवें उछार के बेसन में नोन हलदी पधराय नोन डारके बायें पधराय देनों उछारनों डाँक देनों शीजजाय तब हबेज तथा खुमन खटाई मिलायके उतार लेनो ॥

१४४ पके केला को शाक ॥

केला एक सेर मिरच आधा तोला मेंधी एक तोला राई एक तोला हबेज एक तोला नोन दो तोला हलदी आधा तोला खटाई दो तोला बुरा आदपा तेल बा घी एक छटाँक ॥

(विधि) केलाको समारके राखे पाछे राई मेंधी मिरच सों जल आध सेर छोके देवें जब जल खदके तब केला डार खद कजाय तब खटाई हबेज बुरा मिलाय के उतारलेवै ॥

१४५ खरबूजा को शाक ।

खरबूजा एक सेर बीरा एक तोला नोन तीन तोला बुराई

आदपा इलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच एक तोला खटाई एक तोला तेल वा घी एक छटांक हवेज एक तोला ॥

(विधि) खरबूजा को समारके छोंक देनों नोन इलदी पधरावनी हांक देनों मन्दी जांच राखनी गलजाय तब कोकम और घूरा हारके मिलायके उतार लेनो चणा की दारधी पडे है तामे पढेँ दार छोंकनी दार शीजजाय तब खरबूजा हारे ॥

१४६ खरबूजा और गुवारको शाक ॥

[विधि] गुवार और खरबूजा समारके ऊपर प्रमाण छोंक मिलायके ऊपर प्रमाण नोन इलदी मिलाय शीजजाय तब हवेज तथा घूरो एक छटांक हारे ॥

१४७ तोरई को शाक ।

तोरई एक सेर नोन दो तोला इलदी आधा तोला तेल एक छटांक मँथी एक तोला मिरच आधा तोला हींग एक मासा हवेज एक तोला ॥

(विधि) तोरईको ऊपर से छिलका उतारके समार के ऊपर प्रमाणे छोंक देवे शीजजाय तब हवेज मिलाय के उतारलेँ ॥

१४८ कांकड़ी को शाक ।

ऊपर प्रमाणे छिलका उतार समारके छोंके शीजजाय तब हवेज मिलायके उतार लेवे ककड़ी और तोरई के भी मिलायके होय है ॥

१४९ गलका को शाक ॥

[विधि] गलका को छिलका उतार समारके ऊपर प्रमाण छोंके शीजजाय तब उतारके हवेज मिलायै ॥

१५०. करेला को शाक ।

करेला एक सेर को छिलका उतारके समारनो पाछे नोन मिलायके पिसरके जल निचोड के हींग सो तेल वा घी आदपा में छोकदे फिर हलदी मिलाय मन्दी २ आंचसों शीजवे देनो कोलापे पाछे सोंक एक तोला हवेज ऊपर प्रमान मिलाय सुको होयवे ऐसे बनाकी द्वार पाव सेर को रातमें भिजोय देनों पाछे द्वारमें सों जल निचोड छोक देनो ओर करेला एक सेर की समार नोन सों पिसरके जल निचोड द्वारके संग द्वारके मिलोडे नोन हलदी द्वारे जल थोडो छिडके ढांक देवे मन्दी २ आंचसों होयवे देवे शीजजाय तब हवेज गुड द्वारके मिलाय के उतार लेवे ॥

१५१. टीडोरा को शाक ॥

टीडोरा एक सेर तेल एक छटांक मेथी एक तोला पिरच एक तोला हींग एक मासा नोन दो तोला हलदी आधा तोला हवेज दो तोला ॥

(विधि) शाक समार के छोकके जल थोडों सो छिडके ढांक देवे शीजजाय तब हवेज मिलाय उतार लेवे ॥

कोला (प्रतकोला) को शाक ।

कोला एक सेर तेल एक छटांक मेथी एक तोला जीरा आधा तोला राई आधा तोला पिरच आधा तोला हींग एक मासा नोन २ तोला दलदी आधा तोला गुड एक छटांक खटाई २ तोला हवेज ढाई तोला ।

(विधि) छिलका उतार के समार के मेथी राई जीरा पिरच हींग सो छोकके जल द्वार नोन हलदी पधरावे शीज

जाय तब गुड खटाई डार के मिलाय उतार लेवे एसे चना की दार डार के होयई सेर कोला में पावभर दार भिजोय राखी होय ताको जल नितार के छोके कोला डारे जल छिडक के टाक देवे शीज जाय तब उतार लेवे इवेज खटाई मिलावे ॥

१५३ बेरको शाक ।

बेर एक सेर तेल एक छटांक नोन ढाई तोला हलदी आध तोला हींग आधा मासा मिरच आधा तोला खटाई ढाई तोला गुड एक छटांक ।

(विधि) गुठली निकाश के छोके थोडोसो जल छिडक नोन हलदी डारके शीज जाय तब खटाई और गुड डार मिलाय उतार लेवे ॥

१५४ घीयाको शाक ।

घीया एक सेर तेलवा घी एक छटांक नोन २ तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला गुडखाई तोला खटाई ढाई तोला ॥

(विधि) घीया के छिडका उतार समार के छोके देवे जल छिडक के नोन हलदी डार के टांक देवे शीज जाय तब गुड खटाई इवेज डार के मिलाय के उतार लेवे चनाकी दार डार के होयई सेर घीया में पावभर दार भिजी भई को छोके के घीया को समार ले पधराय दे जल छिडक के टांक देवे शीज जाय तब खटाई इवेज डारे उतार लेवे ॥

१५५ चौरई को शाक ।

चौरई एक सेर समारेली नोन एक तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला हलदी आधा तोला घी आध छटांक ॥

(विधि) चौराई को धोय समार के हींग मिरच में छोंक दे जल आध सर नोन हलदी डार के ढांक देके शीज जाय जब गल जाय तब उतार लेवे जल जैसो औटें ऐसो अच्छों ।

१५६ मंथी की भाजीको शाक ।

मंथी एक सेर तेल आध छटांक नोन डेढ तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला ।

[विधि] मंथी को समार के छोक देवे जल डार के नोन हलदी डारके ढांक देवे शीज जाय तब उतार लेवे मंथी चौराई मंथी में मुगकी दार मिलैहै औखी शाक होंवेह ॥

१५७ बधुवा को शाक ।

बधुवा एक सेर तेल एक छटांक नोन डेढ तोला हलदी आधा तोला मिरच आधा तोला ।

[विधि] बधुवा को धोय महीन समार के हींग मिरच में छोंक देनो शीज जाय तब उतार लेनी ॥

१५८ राईकी भाजी तथा सरस्योकी भाजीकोशाक ॥

राई तथा सरस्यो एक सेर नोन सवा तोला हींग चार रती हलदी आधा तोला मिरच आधा तोला तेल आधी छटांक ।

[विधि] भाजी को प्रथम जल में वाफिके निचोह डारे पाछे छोंक दे वे नोन हलदी डारे शीज जाय तब उतार लेवे ॥

१५९ चनाकी भाजी और मुंग की दार मिलमा ॥

भाजी एक सेर मुंगकी दार पात्र सर नोन २ तोला हलदी आधा तोला हींग चार रती तेल एक छटांक मिरच आधा तोला ।

(विधि] जल को छोंक के दार डार देनी दार गल जाय तब भाजी डारनी भाजी गल जाय तब उतार लेनी ॥

१६० कमलकी जड़ को शाक ॥

कमलकी जड़ एक सेर नोन २ तोला हलदी आधा तोला हींग चार रती खटाई तीन तोला तेल धा घी आदपाण गिरच आधा तोला बृग २ तोला हबेज २ तोला गिरि को खुमन २ छटांक ।

[विधि] जड़ को छील के समारे छोंक देवे नोन हलदी हारे शीज जाय तब बृगे खटाई हबेज मिलाय के उतार लेवे ॥
१६१ अरवी के पत्तानको शाक ॥

पत्ता एक सेर नोन डेढ़ तोला हलदी आधा तोला गिर-
च आधा हींग चार रती खटाई चार तोला गुड चार तोला
तेल एक छटांक ।

[विधि] पत्तान को महीन समार के छोंके शीज जाय तब
गुड खटाई गुड के मिलाय के उतार लेवे ॥

१६२ अरवी की डाखरी को शाक ॥

डाखरी एक सेर वेसन एक छटांक नोन २ तोला हलदी आ-
धा तोला तेल एक छटांक गिरच एक तोला गुड चार तोला
खटाई दाई तोला हबेज २ तोला ।

[डाखरी] को समार के जल बाके जल निकार के छोंक
देवे पाछे वेसन को गोर कर के हारे शीज जाय तब गुड खटाई
मिलाय के उतार लेवे ॥

१६३ कचीकेरी को शाक ॥

केरी एक सेर नोन दो तोला हलदी आधा तोला घी
आदपा बृगे एक सेर मैथी एक तोला राई एक तोला कारी

मिर्च डेढ़ तोला मिर्च आधा तोला हींग चार रती हवेज दो तोला ॥

[विधि] कैरीके छोटे २ टुक समारके ऊपर लिले बघार धरके नोन हलदी पधराये ढाँके शीजजाय तब दूरो हारे खदका आय जाय तब उतार लेनो हवेज मिलाय देनो ॥

१६४ पोपीया को शाक (अरन्ड काकडी) ॥

पोपीया एक सेर तेल वा घी आदपा मिर्च एक तोला मेंथी आधा तोला राई आधा तोला हींग एक मासा नोन डेढ़ तोला खटाई एक तोला हलदी आधा तोला ॥

(विधि) पोपीया के छिलका उतार के खुमणे पाछे बघार मे छोक्रे मेंथी राई हींग मिर्च धरके छोके नोन हलदी पधराय के ढाँक देवे धोही देर पाछे खटाई मिलायके उतार लेवे ॥

१६५ अधकच्चे केला और दो पत्ताकी मेंथी की भाजी को शाक ॥

केला एक सेर भाजी पाव सेर तेल आदपा हींग एक मासा मिर्च एक तोला हवेज दो तोला खटाई दो तोला नोन दो तोला हलदी आधा तोला ॥

[विधि] कंला को समारके छोके ऊपरसो मेंथी की भाजी हारनो नोन हलदी पधराय ढाँक देनी शीजजाय तब खटाई हार के उतार लेवे ॥

१६६ पकोडी को शाक ॥

बेंसन आध सेर घी पाव सेर राई आधा तोला आखो धनियों आधा तोला हींग तीन मासा कारीमिर्च आधा तोला मेंथी आधा तोला मिर्च आधा तोला नोन दो तोला हलदी

आधा तोला मठा दो सेर मठा न होयतो अमचूर दो तोला ॥
 (विधि) बेसन मे हरदी मिरच तथा हींग २ मासा नोन
 एक तोला थोडी इलदी पात्र तोला मिलाय के बेसन को नरम
 बांध के मथनो मथते मथते एक जरा सो बेसन जल मे डारे
 तो घे रे तब घी छोडे वासन में थडाय के पकोडी छोडनी पल-
 टनी शीज जाय तब उतार लेवे पाछे मेंथी राई हींग मिरच को
 घर के मठा छोक देवे नोन इलदी डार के खदको आवे तब
 पकोडी डार के खदका देके उतार लेवे ॥

व्यंजनपाक प्रदीप सखड़ी किया पञ्चम भाग
 इति श्रीव्यंजनपाक प्रदीपे सखड़ी सामग्री किया
 मुखियाजी रघुनाथजी शिवजी विरचिता
 पञ्चम भाग समाप्ता ।

सूचना ।

यह पुस्तक में तोल लिखी है सो एक सेर ८० रुपिया
 भरको समझनो आध सेर ४०] रु भर अगे पाच सेर २०] रु
 भरको आध पाच १०] रु भरको एक छटांक ५) रु भारको
 समझनो तोला एक रुपिया एक को और मासा तोला एक
 के बारे होय है और आउरती को एक मासा होय है ताप्रधान
 समझनो और जहां कहीं लालमिरच नहीं उपयोगमें आवे तहां
 कारी मिरच लेनी और याग्रन्थ में तोल जोख सुद्धा की विधि
 क्रिया समेत दिसी गई है और यामे कछु क्रिया भूल चूक में
 रह गई होयतो सज्जन पुरुष कृपाकर सुधारके क्षमा करेंगे ।
 अब या ग्रन्थकी नोछावर सूक्ष्म राखवे में आई है पोछेअलग ॥

ग्रन्थकर्ता मुखियाजी रघुनाथजी

शिवजी सरस्वती भण्डार पुस्तकालय

मथुरा—

॥ सूचना ॥

दोहा-संबद शर रस ग्रह शशी मनहर फाल्गुन मास ।

तिथि तृतीया शुभले वली शुभ गुरु वार उजास ॥ १ ॥

ते दिवसे पूरण कर्यु, व्यञ्जन पाक प्रकाश ।

सञ्जन पुरुषो वांचिने यशे निशंक, हुलास ॥ २ ॥

भाग पाञ्चमां रचिकरी, तोल जोख परमान ।

निधिबते रीती दासवी यथा मती अनुसार ॥ ३ ॥

वांचक हृद क्षमाकरी, सुज भाषा नां दोष ।

सुल्ल सुधारी वांचशो धरीन मननां दोष ॥ ४ ॥

गुण ग्राहक गुण ते गृहे, दुर्जन खोडे खोड ।

जेजननी जेवी मति कर से तेवो तोड ॥ ५ ॥

घर घर सेवा श्यामनी, विधित थाय नितंत ।

इच्छा एज रघुनाथनी पूर्ण करो, भगवन्त ॥ ६ ॥

और इसीर यहाँ पुंष्टिपांभी बल्लभ सम्प्रदाय के श्रीगुसाईजी
सो आदि लेके सब बालकन के चित्र और सब तरह के पु-
स्तक योग्य भूषण सों मिलेगी और सुम्बई, काशी कलकत्ता
लखनौ मथुरा आदि की छपी पुस्तक और भाषा कर्हानी,
किस्सा सब तरहकी पुस्तक नीचे ठिकाने सों मिलेगी ।

बल्लभपुष्टि प्रकाश सेवा सम्बंधी एतो ग्रन्थ आज दिन
पर्यन्त कहीं नहीं छप्यो याके चार भाग है प्रथम भाग में जै-
से सेवा कौमुदी और श्रीहरिराय जी को आन्धिक तथा
भाषना आदि ग्रन्थन के अनुसार क्रम है ताप्रमान लिख्यो है
जैसे मंगला सो प्रारम्भ करके शयन पर्यंत को क्रम नित्य

की सेवा, तथा बरस दिन के सम्पूर्ण उत्सव को क्रम-सामग्री तथा शृंगार तथा बस्त्र आभूषण आदि यह प्रथम भाग में है दूसरे भाग में उत्सव निर्णय लिख्यो गये है ।

तीसरे भाग में उत्सवकी भावना तथा स्वरूपनकी ममाना लिखी गई है चौथे भाग में सेवा साहित्य के चित्र तथा शृंगार आभूषण बस्त्रादिकन के चित्र तथा उत्सवकी आरतीन के चित्र फूल मण्डली, बङ्गला, डोल, हिंडोरा आदि के चित्र दीये गये हैं याको प्रसंशा जितनी करे तितनीथोडो है देखने सेही मालूम होगी नोछावर ३) रु डा० ख० १-) आना ॥

व्यंजन पाक प्रदीपे नोछावर १॥) रु० ख० ३) आना

आपका—

मुखियाजी रघुनाथजी शिबजी

सरस्वती मण्डार पुस्तकालय

मथुराजी ।

बीसवीं शताब्दी का नया आविष्कार ।

जब मैं श्रोणधालय सर्व रोगों की एक मात्र
परीक्षित महोषधि ।

महेश्वरी अमृत विन्दु ।

महेश्वरी अमृत विन्दु एक ऐसी महोषधि है जिसके पास रहने से किसी भीमारी का खर ब रट वह पर कर्ण श्रोणधालय है जिस में से जिस बीमारी में जो बल उस बीमारी को मारना हुआ समझा है। महेश्वरी अमृत विन्दु को हर घर हर जगह में रखने की जरूरत रहनी है हम बड़े साहित्य के साथ धर्म को साक्षात् देख कर कहते हैं कि भारतभ में यह अमृत का काम देने वाली महोषधि है इसको बड़े अर्थान् श्री गुरुदेव बच्चे सभी कर्म में ला सकते हैं इसके सेवन से हम रोगों में तत्काल फायदा होता है जैसे बड़े दमभी अन्धमित गेट का बड़े शूल चयास्त्रो संमदधी धाय गोला बंधनों के हरे पीरे दस्त प्लीहा [थाप सिद्धि] हैजा हुंग उपर यकृतारा तिजाये चौधवा जीले डवर कफ सांसी प्रनाश [दमा] धमन [कै करना] जी मिचलाना इत्यादि कहर तक कोई सुख रोग देत रोग कर्म रोग इत्यादि जैसे सुख में डाले हो भाषा डाह दात का बड़े कान दर्द विर दर्द मोंडो का दर्द नेत्र रोग इत्यादि जहरीले जानबरी के डंक विच्छे [तलेवा] इत्यादि के काठे पर दाह साज इत्यादि चर्मरोग फोडा फुन्सी इत्यादि रक्त शोष पान्धु पीडिया प्रमेह इत्यादि २ की अनुभवा की हुई औषधि विश्वपर भी सुख सर्व लाभकरण के हितार्थ है शीशी का केवल १) ६. हाक व दीकिंग बीपी लर्च ३ से तीन तक () धारू ले से केवल २) में अपना सर्ध लगा कर भोज सेमे १२ शीशी वा केवल २) क. नि. एम स्थान ताप के कुछ सर्दिफेकेट टिपते है।

पैमाने का पता—

हीरालाल लक्ष्मीचन्द्र { मुखियाजी रघुनाथजी शिवजी
महेश्वरी भार. गली मथुरा— } सरस्वती भण्डार मथुरा—

[१] बाबू हेसराम जी सेठो महेश्वरी मारुट्टर मरामन पुर दण्डपाला से लिखते हैं कि महाशय आपका महेश्वरी अमृत विन्दु अनुपान से बहुत दिन के रोग को बहुत माराम है इस लिये महेश्वरी अमृत विन्दु की दो शीशी पैन्डू पैन्डू करके और मेजियेगा आपको धन्यवाद है ।

[२] बाबू बलभद्रदास जी भरोड़ा लिखते हैं कि तुमारी महेश्वरी अमृत विन्दु की सुखों ने मेरे लहके थिर १० अन्तीकाल को सुन्दार में केरिड ३ खुराक में फायदा किया मेरी राय में ये महोषधि हर प्रदरथ को रचने के लायक है । आपका हारा पात्र बलभद्र दास (सवरी)